



Sufleu de lămâie

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **15 min**

Timp total **45 min**

Dimensiunea porției **6 portii**

Ingredient

- Unt pentru ungere
- 80 g zahar si ceva mai mult pentru a presara
- ½ Lămâie, netratată, coaja decojită subțire și sucul stors
- 3 Ouă, separate
- 25 g amidon de porumb
- 200 g Quarc slab, bine drenat
- Zahăr glazurat pentru praf

Pregătire

1. Preincalzeste cuptorul la 200°C. Ungeți 6 căni de sufleu și presărați cu zahăr. Acoperiți o tavă de copt adâncă (tavă de grăsime) cu un strat dublu de hârtie de bucătărie.
2. Adăugați coaja de lămâie și 80 g zahăr în vasul de amestecare, pulverizați timp de **20sec./nivel10** și decanați.
3. **Introduceți atașamentul de agitare.** Adăugați albușuri de ou și 1 linguriță suc de lămâie în vasul de amestecare și bateți timp de **2 min./pasul 3.5** până când se întărește.
4. Adăugați amidonul de porumb, amestecați timp de **30 sec./viteza 3.5** și turnați într-un castron larg. **Scoateți atașamentul de agitare.**
5. Adăugați brânza de vaci, gălbenușul de ou și zahărul de lămâie în vasul de amestecare, amestecați timp de **30 sec./viteza 3**, adăugați la albușurile de ou și pliați cu grijă cu spatula.
6. Umpleți amestecul de sufleu în matrițe de sufleu. Se toarnă apă fierbinte de aproximativ 1 cm înălțime pe tava de copt, se așează formele deasupra și se coace pe șina cea mai joasă timp de 25-30 de minute (200 ° C). Nu deschideți ușa cuptorului în timpul coacerii. Sufleurile sunt gata atunci când s-au ridicat la câțiva centimetri dincolo de marginea matriței și suprafața este ușor rumenită.
7. Praf de sufleu finit cu zahăr glazură și se servește imediat.

Elemente utile

Cuptor matrițe de sufleu, tavă de copt adâncă (tavă de grăsime), Rola de bucatarie