

Suflet Brzoskwiniowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Doskonały

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajko - 1 szt.
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- twaróg - 30 g
- skórka pomarańczowa -
- szczypta mąki ziemniaczanej -
- garść orzechów pistacjowych -
- cukier puder -
- brzoskwinia -

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać twaróg, skórkę pomarańczową. Białko ubić na sztywną pianę z łyżeczką cukru, 1/3 piany dodać do masy żółtkowej, wymieszać. Foremkę wysmarować tłuszczem, obsypać mąką, wypełnić masą do 2/3 wysokości i wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 stopni Celsjusza, piec 20 minut. Gotowy suflet posypać cukrem pudrem, posiekanymi orzechami pistacjowymi i udekorować brzoskwinia pokrojoną w plasterki.

