

Magazíny Atlas.cz

Květy

Vlasta

Hlavní strana

Téma týdne

Třináctá komnata

Rodina

Svět celebrit



Foto: MEDVĚDÍ KREV

Počet: pro 4-8 osob

Čas: 80 minut

Náročnost: těžší

Potřebujete:

7 vajec * 150 g másla * 120 g cukru * 100 g bílé vevy * 100 g mletého máku * 1,25 dl červeného vína * 50 g mletých ořechů * 3 lžice medu * 2 lžice rumu * špetka strouhané citronové kůry * máslo na vymazání a moučkový cukr na vysypání formiček a na posypání * marmeláda na doplnění

Postup:

1. Veku nakrájíme na drobné kostičky a zalijeme je vínem. Změklé máslo vyšleháme s medem, žloutky, rumem a citronovou kůrou do pěny.
2. Postupně přimícháme vevu, mák a ořechy a na závěr opatrně po částech vmícháme sníh ušlehaný z bílků, do kterého jsme po lžičkách přišlehali cukr.
3. Hmotu naplníme do osmi vymazaných a vysypaných formiček a postavíme je do pekáčku, do kterého nalijeme vařící vodu do výšky 3 cm.
4. Vše vložíme do trouby vyhřáté na 170 °C a pečeme 15-20 minut.
5. Hotové suflé opatrně vyjmeme z formiček a podáváme ho ihned, doplněné marmeládou.

Autor: **Anna Kopečková**

Suflé s mákem a ořechy

Už vás někdy napadlo při pečení zákusku či dezertu použít víno? Přinášíme zajímavý recept, kde kromě tradičních ingrediencí použijete právě víno!