VİŞNELİ SUFLE

3 dilim tost ekmeği
5 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı şeker
1/3 su bardağı toz şeker
100 gram vişne
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
4 çorba kaşığı vişne suyu
1 çorba kaşığı bal
1 tutam tarçın
5 çorba kaşığı nişasta
3 adet yumurta
Sos için:
50 gram vişne
1 çorba kaşığı mısır nişastası
Yarım çay bardağı su
3 çorba kaşığı toz şeker

Ekmeklerin kabuklarını ayırıp küçük küçük doğrayın. Margarinin yansını eritin. Ekmekleri 1 çorba kaşığı şeker ile birlikte yağda çevirin. Limon kabuğunu ekleyin. Vişne suyunu üzerine gezdirin. Diğer yandan, kalan yağı, bal ve tarçınla karıştırıp, ekmek, vişne, nişasta ve yumurta sarılarına ekleyin. Bu karışımı bir kenara alın. Orta boy bir fırın tepsisini sıcak su ile doldurun. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Yumurta beyazlarını şeker ile çırpın. Harcın içine koyup, yavaşça karıştırın. Sufle kaplarını yağlayın.
Şeker serpin. Kalan 3/4 üne karışımı doldurun. İçinde sıcak su olan fırın tepsisine koyun. 25 dakika pişirin.
Bu arada sosu hazırlayın. 50 gram vişne, yarım çay bardağı su, 3 çorba kaşığı toz şekeri bir taşım kaynatın. 1 çorba kaşığı mısır nişastasını kata. Bir taşım daha kaynata. Sosu ocaktan alın. Fırından aldığınız sufleleri, bıçakla yanlarını çizerek servis tabağına ters çevirin. Hazırladığınız sosla birlikte servis yapın.

ML® Vişneli Tahinli Tatlı için tıklayın

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.01.2024