



# Čučoriedkové soufflé

Jedinečné, chrumkavé a nadýchané sú malé čučoriedkové múčniky ochutené Finesse citrónovou kôrou Dr. Oetker.

6 porcií  jednoduchá príprava  do 30 minút



## Prísady:

### Na cesto:

200 g čučoriedky  
70 g cukor  
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker  
4 ks žltok  
4 ks bielok  
20 ml citrónová šťava  
soľ (2 štipky)

### Na ozdobenie:

50 g čučoriedky  
1 zarovnaná PL cukor práškový

### Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač  
6 ks zapekacia misa (Ø 9 cm)  
plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise vymiešame roztlačené čučoriedky s cukrom, kôrou, žĺtkami a citrónovou šťavou. V inej mise vyšľaháme bielky so soľou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Snež z bielkov zľahka vmiešame do ovocnej zmesi. Cesto nanesieme do maslom vymastených a cukrom vysypaných mištičiek a položíme ich na plech na pečenie. Do plechu nalejeme horúcu vodu tak, aby boli mištičky do polovice ponorené. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 30 Minút**

- 2 Soufflé ozdobíme čučoriedkami a posypeme práškovým cukrom. Podávame najlepšie teplé.

Tip:

- Vychladnuté soufflé môžeme dozdobiť šľahačkou.

