



SUFLET TWAROGOWY Z OWOCAMI LEŚNYMI

Składniki:

- 300 g twarogu 3-krotnie zmielonego
- 3 jajka
- 50 g cukru
- szczypta wanilii
- 100 g owoców leśnych (maliny lub jagody)
- szczypta soli
- masło i bezglutenowa bułka tarta do wyłożenia ceramicznych foremek

Wykonanie:

- nagrzać piekarnik do temperatury 180°C
- foremki wysmarować masłem i obsypać bułką tartą
- oddzielić żółtka od białek
- wymieszać twaróg z żółtkami, cukrem i wanilią, aż do połączenia wszystkich składników i uzyskania jednolitej masy
- do białek dodać sól i ubić sztywną pianę
- delikatnie wymieszać masę twarogową (najlepiej za pomocą silikonowej łopatkii) z ubitymi białkami
- do foremek do wysokości $\frac{2}{3}$ foremki włożyć masę i posypać owocami
- piec około 30 - 35 minut
- serwować na ciepło