

Sufleu cu brânză



Usor

Ingrediente:

400 g brânză dulce
60 g zahăr(3 linguri)
5 ouă
180 ml apă
1 cutie Mix pentru Sufleu de brânză de la Dr. Oetker

În plus o formă termorezistentă de 1,5 litri

Mod de preparare:

Mixul pentru sufleu, gălbenușurile, brânza, zahărul și apa se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul timp de 1 minut la treapta 3 de viteză. Albușurile se bat spumă și se încorporează cu o lingură în compoziția pregătită anterior, amestecând de jos în sus.

Se unge forma termorezistentă cu unt sau margarină și se toarnă compoziția.

Cuptor electric: cca. 190 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: trapta 2 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 55 minute

Sufleul se păstrează în cuptor până la servire.

Se decorează cu zahăr pudră și se servește fierbinte!

