

Souffle od malina i bosiljka

Prsti su se opravili pa pišem post. Ako se sad pitate kakvi prsti, ovaj divni souffle sa slike mi je opekao prste i to pošteno. Ali to se događa svima nama koji kuhamo/pečemo pa sam se već privikla.

Na [Facebook stranici bloga](#) ste za opekline preporučili aloe veru, bjelanjak, melem, nevenovu kremu, riblju mast ili kao što sam ja gel za hladjenje i oporavak :) Ako se nađete u ovakvoj situaciji da znate kako se snaći.

[Souffle sam već radila i to genijalno i okoladni](#), pa sam sad za ljetne dane sam odlučila spojiti divne maline koje su sada u sezoni sa genijalnim začinom - bosiljkom.

Souffle se peče u keramičkim posudama, a ako nemate može i u šalicama :)



Souffle od maline i bosiljka

Sastojci za 4 souffle (promjer posude 10 cm)

375 g malina

190 g šećera

40 g brašna

2 bjelanjka

23 g šećera u prahu



Priprema pirea od malina i bosiljka

Maline promiješati sa šećerom i staviti na laganu vatru da se prokuhaju. Tu i tamo promiješati. Brašno pomiješati sa dvije do 3 žlice vode u pastu i kad maline zavriju dodati i miješati dok ne zgusne.

Prelijati na sitno cjedilo propasirati da se odvoji pire od koštica maline. U pire dodati par listića bosiljka, promiješati i staviti u hladnjak na cca sat vremena da se ohladi.



KitchenAid

Pripremite kalupe za souffle tako da ih premažete maslacem i dobro prekrijete šećerom. Sva površina mora biti premazana i pokrivena šećerom.

Bijelanjke miksati i uim se zapjene lagano dodavati šećer te miksati dok ne postane vrsti snijeg.



Punjenje kalupa

Pešnicu zagrijati na 150 stupnjeva.

Iz pirea izvaditi listiše bosiljka i lagano špatulom povezati sa polovicom snijega ob bijelanjka. Lagano dodavati drugu polovicu i špatulom miješati dok se sve ne poveže i više se ne vide tragovi bijelanjka. Puniti kalupe do samog vrha.

Peši 14 minuta. Oko 10-te minute souffle će se lagano dizati. Ako pešete 14 minuta izvana će biti vrsti a iznutra kremasti :)

Paziti kad vadite da se ne opešete, i lagano posipajte šešerom u prahu :) Poslužiti odmah, najbolje sa kuglom sladoleda :)



Souffle od maline i bosiljka

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Hugo :)