

Суфле "Карамелька"



Что нужно:

- миндаль - 100 г;
- коричневый сахар - 100 г;
- слив. масло - 40 г;
- светлый мёд - 4 ч. л.;
- молоко - 2 стакана;
- мука - 1 ст. л.;
- яйца - 4 шт.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Кладём измельчённый миндаль и половину сахара в кастрюльку, перемешиваем и включаем слабый огонь, ждём пока сахар не карамелизируется;
2. Смазываем противень растительным маслом и выливаем туда нашу миндальную смесь, ждём пока затвердеет и разламываем в крупную крошку;
3. Берём небольшие круглые формочки, смазываем половиной сливочного масла и слегка посыпаем сахаром (сахар должен ещё остаться);
4. Выкладываем в отдельную кастрюльку оставшееся сливочное масло, мёд, перемешиваем и томим на слабом огне 10 минут;
5. Отделяем белки от желтков и растираем желтки с оставшимся сахаром;
6. Затем вводим туда муку и предварительно доведённое до кипения молоко, перемешиваем и томим на слабом огне 10 минут;
7. Добавляем наш медовый соус и перемешиваем;
8. Взбиваем белки в пену и, также, добавляем их, аккуратно перемешивая;
9. Раскладываем получившуюся по формочкам и выпекаем 20 минут при 200 градусах;
10. Перед подачей посыпаем нашей карамельной стружкой.