Citronové suflé

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

2 ks	velký (nejlépe chemicky neošetřený) citron
2 ks	vejce
1 lžička	vanilkový extrakt
3 lžíce	cukr krupice
1 lžíce	hladká mouka
	cukr moučka

Postup přípravy

Citrony rozkrojíme, vymačkáme z nich šťávu a z jednoho také nastrouháme asi lžíci kůry. Oddělíme žloutky od bílků. V kovové či skleněné míse smícháme žloutky společně s 1,5 lžící cukru, vanilkovým extraktem, moukou, 4 lžícemi citronové šťávy a kůrou. Chvíli šleháme, dokud hmota trochu nezesvětlá a poté mísu položíme nad vodní lázeň a za stálého šlehání necháme krém asi 10 minut prohřívat, dokud nezhoustne. Poté sundáme z lázně a pomocí elektrického šlehače několik minut prošleháváme, dokud hmota zcela nevychladne. Pokud se nám stalo, že se vejce trochu srazila a máme v krému hrudky, ještě teplý jej přecedíme přes jemné síto. V jiné míse vyšleháme bílky společně se zbylým cukrem do tuha. Pomocí gumové stěrky zlehka zamícháme sníh do citronového krému. Hotové těsto vlijeme do zapékacích mističek, které si vymažeme trochou másla. Pečeme na 175°C po dobu asi 15 minut, dokud povrch nevyběhne a nezezlátne. Ještě teplé suflé pocukrujeme moučkovým cukrem.