

# Soufle englezesc simplu de vanilie (Meringue Pudding)

Soufle englezesc simplu de vanilie  
(Meringue Pudding)

Ingrediente :

560 ml lapte, 150 g zahar, 115 g pesmet, 4 oua, un baton vanilie, 3 linguri zeama de lamiie, 4-5 linguri cu virf de gem de capsuni sau zmeura.

Preparare :

Se separa 3 oua. Galbenusurile se bat usor cu oul ramas intreg. Se incorporeaza apoi pe rind laptele, pesmetul, 60 grame zahar, miezul de vanilie. (eu las citeva minute si coaja de vanilie sa se "balaceasca" in compozitie, sa ii dea si mai multa aroma). Se unge o forma de soufflé/pie cu gem. Se dispune deasupra compozitia. Se da la cuptorul incins la 150 grade Celsius, pe raftul de jos, cam o ora. Se bat albusurile spuma tare, adaugandu-se treptat la final zaharul ramas si zeama de lamiie. Se dispune albusul uniform peste soufflé si se mai coace inca 15 minute, pina cind albusul se

rumeneste usor. Se lasa sa se racoreasca.