

Oppskrifter 13.9.2003 - Klubbmøte hos Jan Kåre

Pasjonsfruktsufflé

8 pasjonsfrukt
100 g sukker + sukker til formene
1 1/2 ss usaltet smør + smør til formene
4 eggeplommer
8 eggehviter

Del pasjonsfruktene i to. Skrap ut innholdet. Kjør i en hurtigmikser. Sil av. Sett 2 dl pasjonsfruktsaft til side.

Hell resten i en liten kasserolle med 30 g (2 1/2 ss) sukker og kok i 1-2 minutter under omrøring. Pisk inn smøret til slutt. Hold sausen varm.

Smør og sukre suffléformer med en diameter på ca. 10 cm.

Forvarm stekeovnen til 180°C. Pisk eggeplommene med 40 g sukker i en liten bolle. Stivpisk eggehvitene med resten av sukkeret, ca 2 1/2 ss, i en stor bolle. Tilsett sukkeret etter hvert som det skummer. Pisk ikke for lenge. Skummet skal være fast og henge på vispen, men det skal ikke være altfor fast.

Bland 1/3 av hvitene inn i eggeplommene, vent deretter dette tilbake i hvitene sammen med den pasjonsfruktsaften som er satt til side. Vend inn lett og forsiktig.

Fordel røren i suffléformene. Et tips er å ha en ekstra form på lur. Det kan hende at du har for mye sufflémasse, og det kan være lurt å lage en ekstra sufflé - i tilfelle noe går falt. Stek i ovnen i 10-12 minutter. Suffléene skal doble i volum.

Server suffléene umiddelbart fra ovnen og stikk en gaffel i overflaten. Hell på litt varm saus i suffléene.

Drikke

Château Gravas, Sauternes 1999