

## Oppskrifter 25.9.2004 - Klubbmøte hos Jan Kåre

### Sufflé Gamle Raadhus

(6 personer)

2 dl melk

1 dl kruttsterk kaffe

3 ss kaffelikør

1 ½ dl hvetemel

6 eggeplommer

1 dl sukker

8 eggehviter

3 ts maisenna

30 g smør (2 ss)

En god bærsaas, vaniljeis, bjørnebær og frisk mynte.

Bland mel og sukker i en kjele (ikke aluminium). Spe med melk og kaffe, litt om gangen. Sett kjelen på platen og rør til sausen koker. Rør inn likør. Ta bort fra varmen og tilsett eggeplommer og smør under stadig visping. Pisk eggehviter til stivt skum, bland inn maisenna og vend dem inn i den tykke sausen med lett hånd. Smør 6 suffléformer. Rist litt sukker langs bunn og kanter. Fordel røren i formene og jevn ut. Formene skal være fulle. Sett porsjonsformene inn i 225°C varm ovn. La dem stå ca. 10 minutter. Åpne ikke ovnsdøren underveis!

Sikt et melisdryss over før servering. Server iskrem, bær og saas ved siden av. Eller lag et lite hull i suffléene og hell saas ned i herligheten!

### Drikke

Chateau Septy Monbazillac 1999