

Souffle

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Bizcocho
180 gr Azúcar
90 gr Harina repostería
4 Huevos

Relleno
6 Claras de huevo
Helado

ELABORACIÓN

Untamos un molde con mantequilla y lo espolvoreamos con harina. Mezclamos la harina con el azúcar.

Separamos yemas y claras. Batimos las yemas y las incorporamos a la mezcla anterior.

Subimos las claras a punto de nieve y lo mezclamos todo. Se vierte en el molde y se hornea a unos 180 gr durante unos 30 minutos. No se puede en ningún momento abrir el horno ya que no nos subirá la mezcla. Colocamos en helado sobre el bizcocho y lo dejamos unos minutos en el congelador.

Subimos a punto de nieve las 4 claras. Colocamos sobre el helado las claras.

Se dora la clara un poquito con un soplete (También se podría poner el horno a con el grill a toda potencia durante 1 minuto, aunque después se tendría que poner un poco en el congelador por asegurar que el helado esté consistente).

El suflé está terminado, sólo queda servirlo y flambearlo, para ello calentamos un poquito de ron o whisky y lo tiramos encendido por encima del soufflé y ya está.