



Warme soufflé van sinaasappel

Ingrediënten soufflé (5 stuks)

120 gram magere kwark
40 gram witte basterd suiker
1 sinaasappel
4 verse eidooiers
3 verse eiwitten
40 gram poedersuiker

Div.

Mandarijnen sorbet
Takje atzina cress

Bereiding soufflé

1. Beboter en besuiker de soufflé vormpjes.
2. Vermeng de kwark, basterd suiker, eidooiers en rasp hier lekker sinaasappelschil door en meng met elkaar.
3. Sla a la minute de eiwitten op met het poedersuiker tot lobbijg, maar niet te stijf.
4. Spatel in 3 keer de eiwitten bij de sinaasappel massa en hou mooi luchtig.
5. Vul de bakjes tot de rand en strijk deze af met een palet mesje.
6. Bak ze af op 190 graden ong. 7 minuten.
7. Bestrooi ze met poeder suiker en serveer direct.

Natuurlijk lekker met een bolletje sorbetijs

Eet smakelijk!
Wim Klerks

