

Sufleu de ficat



Acest sufleu de ficat a fost facut cu gandul la cei carora **drobul de miel, de pui**, drobul in general, nu le spune mai nimic ☐ E minunat cu niste oua fierte alaturi!!!

Il puteti taia in bucati potrivite si apoi garnisi cu cate o rosie cherry sau frunze de patrunjel.

Eu l-am lasat simplu, presarat doar cu niste inele de ceapa verde si l-am dus rapid la foisorul nostru de lemn, ca sa sarbatorim faptul ca putem sta din nou pe scaunele mari cu vedere catre gradina care a prins atata viata...

Ingrediente:

- 500 g ficat de pui sau porc
- 6 oua
- 100 g faina

- 150 g unt
- 350 ml lapte
- 80 g cascaval
- sare, piper
- patrunjel verde sau inele de ceapa verde

Mod de preparare:

Primul pas este oparirea ficatului in apa cu sare, urmand ca mai apoi sa il curatati de pielite.

Lasati-l sa se raceasca putin si dati-l prin masina de tocat sau faceti-l pasta (nu foarte fina) in blender.

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si ungeti o tava de jena de aproximativ 15x30cm cu unt (puteti folosi si o alta forma de copt, tapetata cu hartie de copt).

Urmatorul pas este sa caliti ficatul in 50 g unt timp de cca. 1-2 minute.

Restul de unt se topeste intr-o tigaie, la foc mic; se adauga faina si laptele si se amesteca bine. Sosul obtinut va fi lasat la fiert 5-8 minute, dupa care se va lasa la racit. La final, adaugati, pe rand, galbenusurile, ficatul si cascavalul ras.

Ultimul pas este incorporarea albusurilor batute spuma, usor, in compozitia de ficat.

Nu va mai ramane altceva de facut decat sa turnati compozitia in tava unsa cu unt si sa lasati la copt pana se rumeneste. Eu l-am lasat 30 de minute ☐

Un **aperitiv** deosebit!!!



Se taie in bucati potrivite si se decoreaza cu orice va pica bine ☐



Sufleu de Mocca



Laura Sava

Un sufleu ce musteste de cafea, sufleu de Mocca, foarte usor de preparat si extraordinar de gustos!! ☐

E foarte bun si simplu, fara inghetata sau sos de ciocolata, doar pudrat putin cu zahar!

Ingrediente:

Pentru sufleu:

- 1 lingura de migdale pisate

- 1 lingura de cafea instant granulata
- 4 linguri de apa fierbinte
- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 4 oua de marime medie
- 2 lingurite de faina obisnuita
- 100 g zahar tos

Pentru sosul de coniac:

- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie, rupta in bucati
- 150 ml smantana pentru frisca
- 2-3 linguri de coniac
- **inghetata de zmeura** sau frisca batuta pentru servit

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 190 grade C. (foc mare). Ungeti cu unt interiorul a sase cani termorezistente sau forme mici (eu am folosit 4 forme mai mari):

Laura
Sava



Macinati migdalele:



Si presarati-le apoi pe fundul canilor:

Laura
Sava



Intr-un castron, dizolvati cafeaua pudra in apa fierbinte:



Rupeti ciocolata in bucati si adaugati-o:



Amestecati deasupra unei cratite cu apa care fierbe la foc mic (bain-marie) pana cand s-a dizolvat (eu am bagat totul la microunde). Raciti. Dupa aceea, adaugati, amestecand, galbenusurile de ou:



Adaugati faina si 50 g zahar:



*Laura
Sava*

Puneti albusurile intr-un castron si bateti pana ce spuma se intareste. Bateti in ele zaharul ramas, pe rand, cate o lingura:



Incorporati usor un sfert din amestecul de albus in compozitia de ciocolata:



... si apoi incorporati si restul de albus:



Aici sunt canile pregatite si compositia gata:



Impartiti apoi compositia in cani:



Asezati-le pe o tava de copt si coaceti timp de 20-25 de minute, pana cand cresc:



Laura Sava



Laura Sava

Faceti sosul: puneti ciocolata intr-o cratita cu baza groasa.
Adaugati frisca nebatuta si topiti la flacara mica:



Turnati, amestecand, coniacul. Eu le-am pus pe toate, deodata si mi-a scapat cam multa frisca lichida si mi-a iesit sosul cam prea lichid , dar tot bun a fost ☐

Asa arata sosul de cioco:



Crestati usor centrul fiecarui sufleu:



Si adaugati inghetata sau frisca:



Turnati deasupra sosul de ciocolata:



E foarte, foarte gustos si fin si in combinatie cu zmeura, e fara cuvinte!!!