



Desserten

Sinaasappelsoufflé

Voor 4 personen.

Ingrediënten

30 gram sinaasappelmarmelade
4 sinaasappels (middelgrote)
1 1/4 deciliters room
2 eieren (grote, gesplitst)
90 gram suiker
30 gram bloem

Bereidingswijze

Snij een hoedje van de sinaasappels, schep er al het vruchtvlees uit en duw het door een zeef. Bewaar 1,25 dl van het sap. Plaats de lege sinaasappels op een bakplaat. Snij eventueel een stukje van de onderkant zodat ze stevig blijven staan.

Meng het sinaasappelsap onder de room. Mix 60 g suiker onder de eierdooiers en daarna ook de bloem. Zet dit op een zacht vuurtje en roer er langzaam de room onder, zodat het mengsel mooi indikt. Roer er dan de marmelade onder. Af laten koelen.

Klop de eiwitten tot ze schuimig zijn, voeg er de resterende suiker aan toe en klop het verder tot stijve pieken. Roer eerst een grote lepel eiwit onder de pudding en vouw er daarna voorzichtig de rest van het eiwit onder.

Verdeel het mengsel over de lege sinaasappels en plaats ze 20-25 minuten in een voorverwarmde oven van 180° tot ze van boven mooi bruin zien.

Keukenbenodigdheden

Zeef
Oven

