Суфле сабайон

Яичный десерт на скорую руку

Нам потребуется:

Суфле:
3 яйца
100 гр сахара
1 ст л сахара (в агар)
2 ч л агар-агара
100 мл воды
Ванилин

Основа:
1 яйцо
2 ст л муки
1 ст л сахара
1 ст л кипятка
Или приготовьте тонкий бисквит по любимому рецепту

Рецепт

Начинаем с основы. Разогреваем духовку до 170 градусов. Все ингредиенты, корме кипятка смешиваем миксером, добавляем кипяток и взбиваем 2 минуты. Выливаем на пекарскую бумагу и готовим в духовке 5-7 минут, пока не зарумянится. Достаем, кладем на ровную поверхность и остужаем. Остывший корж кладем на дно формы, в которую будем заливать суфле. Удобно использовать разъемную форму.

Для суфле берем яйца комнатной температуры. Не используйте холодные яйца, т к агар моментально схватится и не даст вам перемешать смесь. Отделяем белки от желтков. Взбиваем белки отдельно, постепенно добавляя 50 гр сахара, желтки отдельно (сахар можно всыпать весь сразу).

В сотейнике смешиваем 2 ст л агара с горкой, 1 ст л сахара и 100 мл воды, доводим до кипения и варим 30 секунд, постоянно помешивая. Далее действуем очень быстро, т к агар застывает при 40 градусах.

Аккуратно вмешиваем белки в желтки. Лучше использовать миксер на небольшой скорости. Долго не мешайте, чтобы не разбить пузырьки воздуха. Сразу же вливаем горячий агар и взбиваем аккуратно и недолго. Выливаем смесь в форму сверху на корж. Можно убрать суфле в холод, но это не обязательно. Минут через 5-10 оно уже начнет застывать.

P. S. Если вы раньше не использовали агар, то возьмите 3 ч л, некоторые производители безответственны, качество агара может сильно отличаться.

Приятного аппетита!