

RIPSSOUFFLÉ

Kok opp bærene sammen med sukkeret og mos det med en stavmikser. Bland inn maizena rørt ut i litt vann og kok det i 2 minutter.

Pisk marengs av eggehviter for hånd (dette er for å få små bobler i marengsen som gjør suffléen mer stabil). Tilsett melisen når marengsen er blitt luftig og pisk til den begynner å glinse og har en fast konsistens. Vend marengsen inn i ripsmassen, ha i den hvite sjokoladen og ha det i smurte sufflékopper (smøres med temperert smør og drysses med sukker).

Stryk av toppen på koppen og stek på 180 grader i 8-10 minutter. Den skal være lett gyllen på toppen. Server straks – gjerne med litt bær eller en dessertsaus til.

INGREDIENSER

200 g Norrek rips EPD: 481788

14 g Maizena

50 g Sukker

200 g Eggehvite

90 g Melis

50 g Grovhakket hvit sjokolade