

FRUGTSOUFFLÉ

(4 pers.)

1 spsk. smeltet smør

1 spsk. sukker

45 g smør

45 g mel

45 g sukker

150 g skovbær

3 æggehvider

Flormelis til pynt

Friske bær

Pensl 4 små souffléforme med smør og drys sukker i formene. Smelt smørret i en gryde, tilsæt mel og rør godt. Tag gryden af varmen og rør blandingen glat. Rør videre over jævn varme, indtil blandingen kommer i kog, og lad det simre i 2 min. Tilsæt sukker og rør, til det er opløst, og lad opbagnin- gen afkøle. Mos bærrene let og vend dem

i opbagningen. Pisk æggehviderne meget stive og vend dem i opbagningen. Kom souffléblandingen i 4 smurte og sukkerdryssede kokotter og bag dem ved 200° i 25 min., til souffléerne er godt hævede. Drys med flormelis og server straks.

