

SOUFLÉ DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES:

- 10 claras a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de vinagre
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 400 g de mermelada de albaricoque
- Caramelo para el molde

Para 8 personas

PREPARACIÓN

1. Caramelice un molde para soufflé y reserve.
2. A continuación, con el vaso muy limpio, coloque la mariposa en las cuchillas, y vierta las claras, el vinagre y la sal. Programe 10 ó 12 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3. Cuando estén bien montadas, programe 2 minutos más en la misma velocidad y añada el azúcar glass y, a continuación, vaya incorporando la mermelada poco a poco.
3. Seguidamente, vierta la mezcla en el molde caramelizado y hornee al baño María con el horno precalentado a 180° durante 25 minutos.
4. Retire del horno, deje enfriar y desmolde. Sirva sobre una base de crema inglesa.