

## DOLCI E DESSERT

# Soufflé viennese

Origine: Austria, Austria (Vienna)

DOSI

**6 persone**

## Ingredienti per 6 persone

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| Strutto                      | 2 cucchiai |
| Pancarré                     | 6 fette    |
| Marmellata di mirtilli rossi | 100 g      |
| Vino brulè                   | 25 cl      |
| Albumi d'uovo                | 4          |
| Zucchero a velo              | 50 g       |
| Tuorli d'uovo                | 4          |
| Farina                       | 40 g       |

## Preparazione

- 1 Le dosi indicate servono per una pirofila ovale lunga circa 32 cm. Fate scaldare lo strutto in un tegame e rosolatevi le fette di pancarré a fuoco dolce fino a quando saranno ben dorate da entrambi i lati.
- 2 Formate uno strato di pane sul fondo di una pirofila, spalmatevi sopra la marmellata e coprite con le fette rimaste.
- 3 Versate lentamente nella pirofila tutto il vin brulè caldo, in modo che il pane lo assorba completamente.
- 4 Preparate un composto di albumi, tuorli, zucchero e farina procedendo come indicato nella ricetta del Salzburger Nockerln, quindi distribuitelo a mucchietti sul pane, servendovi di una spatola.
- 5 Fate cuocere il dolce nel forno (180 gradi) per circa 10 minuti, in modo che la superficie risulti ben dorata. Sfornate il dolce, cospargetelo con zucchero a velo e servite.