

## Persikosufflé Ingredienser

liten burk persikor

bit sirap äggulor

Kesella äggvitor



1 1 dl 2 1 burk 4 1 msk

## maizenamjöl Tillagning

Smöra och sockra 6 portionsformar. Sätt ugnen på 225 grader Hacka persikorna i små bitar. Rör sirapen och äggulorna.

Tillsätt persikohacket och Kesellan. Vispa vitorna till fast skum. Tillsätt maizenamjölet. Vänd försiktigt ner äggvitorna i öggsmulesmeten. Fördela i formarna.

Grädda nederst i ugnen i ca 15 minuter

**SERVERA GENAST**