

SOUFFLE DURIAN



Bahan-bahan untuk kastard durian :

125	ml	Susu Segar
50	gm	Gula
20	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih (Diayak)
5	gm	Tepung Kastard
1	biji	Telur Seri Murni
30	gm	Isi Durian
10ml		Perisa Durian Star Brand

Bahan-bahan untuk souffle :

60	gm	Gula
4	biji	Kuning Telur Seri Murni

Bahan-bahan untuk sapuan :

30	gm	Mentega
----	----	---------

Cara-cara Penyediaan:

1. Panaskan ketuhar pada suhu 180°C .
2. Untuk membuat kastard durian, panaskan susu di dalam periuk. Di dalam mangkuk yang berlainan, campurkan bahan-bahan yang lain. Apabila susu telah panas, tuangkan susu ke dalam campuran tadi dan pukul hingga tiada ketulan tepung.
3. Biarkan sejuk.
4. Sementara menunggu kastard sejuk, anda boleh sediakan adunan souffle.
5. Untuk membuat souffle, pukul putih telur sehingga kembang. Masukkan 2 sudu gula dan sambung pukul selama 2-3 minit.
6. Di dalam mangkuk yang berlainan, campurkan 2 sudu putih telur yang telah dipukul kembang dengan kastard durian tadi dan kacau perlahan-lahan.
7. Sapukan acuan souffle dengan mentega supaya tidak melekat. Kemudian, masukkan 2 sudu besar kastard durian dan akhir sekali masukkan adunan souffle.
8. Masak selama 18-20 minit.
9. Hidangkan sebaik sahaja dikeluarkan dari ketuhar.