

Katrinplommonsufflé

Till 4 portioner

200 g katrinplommon

4 äggvitor

8 msk strösocker

Vispgrädde

Hacka eller skär katrinplommonen i små bitar. Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt strösockret matskedsvis och katrinplommonshacket under kraftig vispning till en tjock och styv massa.

Fyll massan i fyra portionsformar, lätt smorda, nästan upp till kanten. Grädda i 175° ugnsvärme i ca 30 minuter. Servera omedelbart med kall vispgrädde.

Tips: Katrinplommonen kan bytas mot 150 g torkade aprikoser.