

och hållet, på detta sätt verkar iko hettan directe på papperet, hvilket bibehåller hela sin hvithet, 25:30 minuter före serveringen, ställ dem i mild ugn, när de äro kokta, glacera dem à blanc med vanlig socker, och servera dem cloches, och på 2 varma plåtar. Alla Soufflés kunna kokas och serveras på samma vis, eller i Kastruller.

Petites soufflés Haas.

Plåta i en Kastrull 20 ort rismjöl med $1\frac{1}{2}$ jüngräddor, 80 ort parfumerad socker, halft Citron och halft äppelvin; koka tillbehör på modererad Eld, omrörande dem med slefen tills den färdigastheten af en engelsk crème, och hått den kallt varm på gultor vispade på förhand uti en jüngräddor; vispa något derefter och tillägg gins bft mycket fast vispade hvitor, fyll ginsast till $\frac{3}{4}$ dudlar 24 små lador af Papper, som ni ställt skilda från hvarandra på ett halft betäckt med ett papper, gif 12 minuters Kokning i modererad ugn, bestro dem sedan med äppelvinsocker, och servera

dem på 2 varma fat, parfymen kan varieras, man kan servera i Kastruller -

Petites soufflés d'amande.

Vispa 12 gultor i en Terrin med 40 ort goda socker, hvaraf en del parfumerad med Citron; tillblanda sedan 30 ort skalade och stotta mandlar med 3 Citron safter som blifvit silade, då tillbehör befinner uti fraggande, tillägg 10 vispade hvitor och en sked rismjöl, eller vanlig, hått tillbehör uti 24 små lador, som endast fyllast till $\frac{2}{3}$ delar, koka dem ved mild ugn under 14 timma, och servera dem som ofoan är nämnt; detta tillbehör kan kokas i större lador, eller i Kastruller, bestro med smör, i det man rättar Kokningen efter deras storlek.

Soufflets de Pommes à la Koronsoff.

Håll varm i en Kastrull 12 jüngräddor äppelmarmelad à la vanille, hvarken för mycket tjock eller fackrad, 20 minuter före serveringen haf 10 vispade hvitor infärfad dem lifligt i det hastan kokande marmeladen.