

Voor 4 personen



- 250 gram bessen of aalbessen
- 3 eieren
- 3 eetlepels basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 50 gram bloem
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 3 eetlepels kwark
- 2 eetlepels zure room
- 1 eetlepel citroensap
- boter

Bereiding.

De oven verwarmen tot heet - 200 graden. De bessen wassen, rissen en uit laten lekken. De eieren splitsen en de dooiers met de basterdsuiker, de vanillesuiker lichtgeel en schuimig kloppen. De bloem met het bakpoeder boven een kom zeven en met de kwark, de zure room en het citroensap, voorzichtig bij de dooiers spatelen. De eiwitten heel stijf kloppen en met de bessen door de dooier massa spatelen.

Het mengsel in een met boter ingevette soufflé schaal of rechte ovenschaal scheppen. De schaal midden in de oven schuiven en de soufflé 30-35 minuten laten rijzen. **Let op !!!!! De oven deur niet openen !!!!!** De soufflé in de oven afdekken met een deksel, uit de oven nemen en direct serveren.