



# Mandulás-körtés szuflé

## Egy ízletes szuflé Alpro Szójaitallal

### Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra és vajazzunk ki négy ramekin formát. Hámozzuk meg a körtét és vágjuk egyforma darabokra.
2. Tegyük a körtészeleteket a sütőformák aljára, és szórjuk meg egy kevés őrölt fahéjjal.
3. Turmixoljuk simára a szójaitalt a vaníliás pudingporral, adagoljuk hozzá az őrölt mandulát, a vaníliarúd kikapart belsejét, a vanília kivonatot, az őrölt gyömbért, valamint a tojást és a mézet.
4. Helyezzük a ramekineket, vízgőz felett, a sütőbe kb. 15-20 percre. Tálaljuk pirított mandulával, és ha még egy kis édes ízt kívánunk, csurgassunk rá mézet is.



6 adag



1 óra



### Összetevők

- 1 nagy Doyenne körte
- 1 evőkanál fahéj
- 500 ml Alpro Szójaital Original
- 1/2 vaníliás pudingpor
- 50 g őrölt mandula (mandulaliszt)
- 1 tojás
- 2 evőkanál méz
- 1 vanília rúd kikapart belseje
- 1 evőkanál vanília kivonat
- csipetnyi őrölt gyömbér
- 4 evőkanál mandula a díszítéshez

### Adalékok

Alpro Soya Original Natúr+CA

