

Γλυκό σουφλέ ψωμιού με κολοκύθα

Μερίδες: 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 15 λεπτά **Σκεύος:** τετράγωνο πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 20X20εκ. - 25X25εκ.

Υλικά για το σουφλέ:

500 ml φυτικό γάλα χωρίς ζάχαρη
400 γρ. κολοκύθα ατμού ή ψητή (ζυγισμένη μαγειρεμένη, χωρίς φλούδα)
140 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple ή ρευστό μέλι ανθέων
15 γρ. κορν φλάουρ
2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
1 κ.γλ. κανέλα
⅓ κ.γλ. μοσχοκάρυδο, τριμμένο
¼ κ.γλ. μπαχάρι, σε σκόνη
300 γρ. χθесισνό/μπαγιατικό ψωμί, κομμένο σε κύβους (με κόρα ή χωρίς)

Υλικά για τη σως & το σερβίρισμα:

200 ml φυτικό γάλα χωρίς ζάχαρη
10 γρ. κορν φλάουρ
130 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple ή ρευστό μέλι ανθέων
40 γρ. κονιάκ ή ουίσκι (προαιρετικά)
καρυδόπιχα, ψιλοκομμένη (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

1) Ξεκινάμε με το σουφλέ. Σε μίξερ με λεπίδες (ή σε επεξεργαστή τροφίμων, σε δόσεις) πολτοποιούμε το γάλα, την κολοκύθα, το ρευστό γλυκαντικό της επιλογής μας, το κορν φλάουρ, το εκχύλισμα βανίλιας, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και το μπαχάρι.

2) Ρίχνουμε το ψωμί σε μπολ, περιχύνουμε το ψωμί με το υγρό μείγμα, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά. Απλώνουμε το μουλιασμένο μείγμα σε λαδωμένο σκεύος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 40 λεπτά μέχρι να χρυσίσει η επιφάνειά του. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει για 15 λεπτά.

3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη σως. Ανακατεύουμε 2 κ.σ. από το γάλα με το κορν φλάουρ. Βάζουμε το υπόλοιπο γάλα μαζί με το υγρό γλυκαντικό σε κατσαρολάκι και

βράζουμε σε μέτρια-χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συχνά για 5-6 λεπτά από τη στιγμή που θα αρχίσει να σιγοβράζει.

4) Προσεκτικά προσθέτουμε το μείγμα κορν φλάουρ και ανακατεύουμε συνέχεια, αφήνοντας να πάρει μια βράση και να δέσει η σος.

5) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το αλκοόλ και ανακατεύουμε. Κάνουμε τρυπούλες στο σουφλέ (με πιρούνι ή οδοντογλυφίδα) και περιχύνουμε με τη σος. Κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε το σουφλέ ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

Φυλάσσουμε στο ψυγείο για 2 μέρες.