



Čokoládové suflé

Ingredience

kvalitní hořká čokoláda: 200 g
máslo: 50 g
cukr krupice: 100 g
vejce (žloutky a bílky zvlášť): 3 ks
hladká mouka: 1 PL
cukr moučka na posypání
máslo na vymazání formiček

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Troubu rozejdeme na 180 °C a připravíme si 4 malé formičky (ideálně porcelánové). Formičky vymažeme máslem a vysypeme cukrem. V hrnci přivedeme vodu k varu a nad hrnec postavíme mísu, čímž si připravíme vodní lázeň. Do mísy nalámeme kvalitní čokoládu s velkým podílem kakaa a necháme ji rozpustit....

Čokoládové suflé - recept

Troubu rozejdeme na 180 °C a připravíme si 4 malé formičky (ideálně porcelánové). Formičky vymažeme máslem a vysypeme cukrem. V hrnci přivedeme vodu k varu a nad hrnec postavíme mísu, čímž si připravíme vodní lázeň. Do mísy nalámeme kvalitní čokoládu s velkým podílem kakaa a

necháme ji rozpustit.

Žloutky utřeme s cukrem a přidáme hladkou mouku. Poté přidáme mírně vychladlou rozpuštěnou čokoládu a důkladně promícháme.

Z bílků vyšleháme sníh a opatrně přidáme k čokoládě se žloutky.

Směs na čokoládové suflé rozdělíme do připravených formiček. Formičky dáme na plech a pečeme 10 minut. Poté čokoládové suflé posypeme moučkovým cukrem a podáváme ještě teplé.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí