

Čokoládové suflé I.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Kvalitní čokoláda, alespoň 70% kakaa 125 g
- Plnotučné mléko 300 ml
- Máslo 45 g
- Hladká mouka 45 g
- Třtinový cukr 60 g
- Vejce 4 ks
- Moučkový cukr k servírování 1 ks
- Sezónní ovoce 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rozlámanou čokoládu rozpusťte ve vodní lázni s 2 lžícemi vody a troškou mléka. Když je čokoláda rozpuštěná, přilejte postupně zbytek mléka a připravte čokoládovo-mléčnou směs. Ve větším hrnci rozpusťte máslo, zasypte ho moukou a krátce ji opečte, jako by jste připravovali základ na bešamel. Odstavte z plamene a postupně začněte k máslu a mouce přidávat čokoládovo-mléčnou směs a třtinový cukr. Nechte vychladnout. Pak vmíchejte do těsta žloutky a nakonec opatrně zapracujte sníh z vyšlehaných bílků. Hotové těsto nalijte do 3/4 výšky vymazaných formiček. Pečte v troubě při 190°C asi 40 minut. Suflé podávejte se sezónním ovocem a posypané moučkovým cukrem.