Čokoládové soufflé s jahodami

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- čokoláda 100 g
- cukr krystal 40 g
- cukr krystal 3 lžíce
- máslo 20 g
- jahody 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čokoládu povolíme ve vodní lázni a vyšleháme s máslem nebo s Herou. Žloutky vyšleháme také ve vodní lázni spolu s cukrem. Bílky vyšleháme bez cukru. Takto připravené směsi velmi zlehka spojíme a plníme do keramických kalíšků či hrnečků vytřených máslem a vysypaných třtinovým cukrem. Soufflé pečeme 10 až 15 minut při teplotě 200 °C. Moučník je třeba uhlídat, aby nebyl úplně propečený – vtipem je, že při zakrojení do se střídka rozteče. Není snadné trefit toto stadium hned napoprvé, takže chcete-li se blýsknout právě tímto receptem, doporučujeme ho napřed vyzkoušet. Cukr krystal a vodu svaříme na cukrový rozvar, až lehce zhoustne a odstavíme ze sporáku. Jahody pokrájíme na jemné kousky a vmísíme do téměř vychladlého rozvaru. Zakapeme likérem a necháme odležet. Hotové soufflé položíme na talíř a oblijeme nakládanými jahodami

Poznámka:

podle chuti můžeme přidat likér Grand Marnier.
čokoládu použijeme velmi kvalitní.
místo másla lze použít i Heru.