Čokoládové suflé

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Máslo na vymazání 1 ks
- Cukr na vysypání formy 1 ks
- Hořká čokoláda 60 g
- Máslo 50 g
- Vejce 3 ks
- Krupicový cukr 50 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Moučkový cukr na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Formičky na suflé nebo zapékací misky vymažte máslem a vysypte krupicovým cukrem. Čokoládu rozlámejte a míchejte v horké vodní lázni, dokud se nerozpustí. Nechte lehce vychladnout a vmíchejte změklé máslo o přibližně stejné teplotě. Žloutky s polovinou cukru vyšlehejte v horké vodní lázni dokrémova, odstavte, nechte zchladnout a vmíchejte do čokoládové hmoty. Bílky se zbylým cukrem vyšlehejte do tuhého sněhu a spolu s hladkou moukou opatrně zapracujte do těsta. Potom směs rozdělte do vymazaných formiček a dejte péct do předehřáté trouby asi na 15 minut. Před podáváním posypte moučkovým cukrem.