

Soufflé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- čokoláda 100 g
- máslo 120 g
- cukr krupice 50 g
- kakao 20 g
- hladká mouka 75 g
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve vejce, cukr a rozpuštěné máslo vyšleháme společně ve větší míse. Poté přidáme do vyšlehané směsi mouku, holandské kakao a opět prošleháme. Dále si rozpustíme nalámanou čokoládu. Čokoládu následně přidáme do vyšlehané směsi a ještě jednou prošleháme. Vyšlehanou směs na chvíli odstavíme, aby si odpočinula.

Mezitím si připravíme vhodné nádoby, do kterých budeme plnit připravenou čokoládovou směs - například hrnečky. Nádoby vymažeme máslem, vysypeme hladkou moukou a do nádob poté dávkujeme směs přibližně 3 cm pod okraj.

Budoucí soufflé pak dáme do předem přehřáté trouby na 200 °C a pečeme 13 - 15 minut. Důležité je, aby soufflé zůstalo uvnitř trochu tekuté. Po upečení vyklopíme soufflé na talířek. Musíme být opatrní, jelikož soufflé je velice křehké.

Soufflé pak podáváme jako sladkou lahůdku ke kávě či čaji. Chutná výborně.