

Čokoládové suflé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Čokoláda na vaření 75 g
- Vejce 1 ks
- Bílky 2 ks
- Cukr krupice 40 g
- Smetana 65 ml
- Rum 2 lžíce
- Cukr moučka 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smetanu zahřejeme, přidáme nastrohanou čokoládu, přivedeme k varu a za stálého míchání přidáme žloutek a rum. Z bílků a cukru vyšleháme sníh, který opatrně a zlehka zamícháme do směsi. Ohnivzdorné misky naplníme směsí a dáme je do trouby předehřáté na 180 stupňů, kde pečeme asi 15 - 20 minut. Horké suflé necháme chvíli vychladnout, pak pocukrujeme moučkovým cukrem.