Čokoládové suflé

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kvalitní hořká čokoláda 80 g
- Kakaový prášek 20 g
- Hladká mouka 50 g
- Máslo 50 g
- Vejce 5 ks
- Mléko 250 ml
- Cukr 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čokoládu nasekáme na malé kousky a spolu s máslem ji rozpustíme ve vodní lázni. Mléko zahřejeme v hrnci, poté k němu přilijeme rozpuštěnou čokoládu s máslem, vsypeme kakao, promícháme a krátce povaříme. Přisypeme mouku, necháme přejí varem a odstavíme ze sporáku.

Vejce rozklepneme a oddělíme bílky od žloutků. Kakaovou směs necháme chvíli vychladnout a postupně do ní vmícháme všechny žloutky.

Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh a po částech jej opatrně vmícháme do těsta.

Formičky na suflé nebo menší hrnečky vymažeme máslem a vysypeme moučkovým cukrem. Troubu

předehřejeme na 200°C. Kakaovou směs nalijeme do připravených formiček a vložíme do trouby. Pečeme ve vodní lázni asi 40 minut.

Suflé je hotové ve chvíli, kdy vyběhne nahoru. Na povrchu by měl být dezert křupavý, uvnitř trochu tekutý.

Suflé vyklopíme nebo je servírujeme rovnou ve formičkách. Můžeme je posypat moučkovým cukrem a podávat například s vanilkovou zmrzlinou.