

Soufflé au chocolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za souffle:

- **5**jaja
- **250** g cokolade za kuhanje
- **130** g šecera
- **175** g putera
- **80** g brašna
- prstohvatsoli

Priprema

Na pari otopiti cokoladu i puter. Odvojiti bjelanca od žumanaca. Žumanca i šefer umutiti, pa dodati otopljenu cokoladu sa puterom. Dobro sjediniti.

Bjelanca i so umutiti u cvrst snijeg.

U cokoladnu smjesu dodati brašno, pa sjediniti. Zatim u smjesu dodavati po 2 kašike snijega od bjelanaca, pažljivo miješajuci. Smjesom puniti kalupe, premazane puterom.

Peci na 190 C oko 20 minuta. Poslužiti toplo!

Savet