

Soufflé au chocolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za soufflé:

- 5jaja
- **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 šecer 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 miješajući. Smjesom puniti kalupe, premazane puterom.

Peci na 190 C oko 20 minuta. Poslužiti toplo!

Savet