

okoladni sufle (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Koji se mute:

- 4jaja
- 100 gšecera
- 120 gbrašna

Koji se tope na pari:

- 200 gcokolade
- 80 gputera

Priprema

Uključiti rernu na 220 stepeni. Za to vreme odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih sa šećerom. Na pari otopiti cokoladu i puter. Dodati žumanca u umucena belanca i mutiti još par minuta. Zatim dodati polako cokoladu i puter i izmešati. Razliti u kalupe za projice u koje ste prethodno stavili papirne korpice. Peci 5-7 minuta, samo dok se ne uhvati korica.

Savet

Sufle mora da bude iznutra mekan skoro kao puding, pa pazite da ne peete nikako duže od 7 minuta inae ete dobiti okoladni mafin. Najbolje ide uz sladoled od vanile, a ako ga služite samog, pospite mrvicu morske soli po sufleu. So istie ukus okolade.