

Sufle iz teglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 180 gšecera
- 180 mlulja
- 16 kašikabrašna
- 2 kašiciceruma
- 180 mlmleka
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 200 gcokolade

Priprema

U ciniji dobro umutimo cela jaja sa šećerom. U to dodajemo preostale sastojke: ulje, brašno, rum, mleko i brašno s praškom za pecivo. Sjedinimo sve zajedno. okoladu iseckamo.

Za ovo vam trebaju 4 teglice od 300 ml. U svaku teglicu stavimo malo mase pa seckanu cokoladu, opet dodamo masu od jaja, ali do pola teglice i preko opet malo cokolade. Ponovimo i sa ostalim teglicama.

U veliku šerpu stavimo vodu da zavri. Vode treba da bude manje od visine teglica. Teglice stavimo u šerpu sa vodom, stavimo poklopac i kuvamo teglice 20 minuta na srednjoj temperaturi. Ne otvaramo šerpu u toku kuvanja. Smesa naraste do vrha teglica.

Savet