

okoladni sufle (6)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 220 g crne čokolade
- 250 g maslaca
- 4 jajeta
- 160 g šećera
- 120 g brašna

Priprema

okoladu rastopiti na pari zajedno sa maslacem i prohladiti. Jaja umutiti sa šećerom dok ne postanu penasta. Dodati rastopljenu čokoladu, brašno i sve to mutiti dok se ne sjedini.

Potom smesu sipati u kalup za mafine. Kalupe obložiti korpicama ili pomazati maslacem i brašno. Nakon sipanja staviti u rernu i peći 6 minuta na 250°C. Nakon pečenja lagano i pažljivo izvaditi na tanjir, na tako topao kolač naneti kuglu sladoleda i dekorisati listom nane.

Savet

Preukusan bombastini kola. Za ljubitelje čokolade pravi raj. Prijatno.