Suflet czekoladowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2430 razy.

200 g bloku czekoladowego,

1 cukier waniliowy,

6 jaj,

40 g mąki ziemniaczanej,

120 g cukru,

10 g masła

Utarta czekoladę podgrzewać w kąpieli wodnej z odrobina wody. Gdy się rozpuści, dodawać stopniowo po żółtku, wanilie i mąkę ziemniaczana wymieszaną z cukrem (2/3 ilości). Stale mieszać , aby uniknąć klusek i grudek. Ubić białka na sztywno, dodając pod koniec stopniowo resztę cukru. Im lepiej ubije się pianę, tym doskonalszy będzie suflet. Do piany dodawać po łyżce czekoladę, delikatnie mieszając (czekolada powinna być przestudzona). Napełnić masa wysmarowane masłem naczynie żaroodporne Wstawić do gorącego piekarnika (220 C) na około 25 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>