
Suflet czekoladowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2154 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

80 g czekolady (mlecznej lub gorzkiej),

4 jaja,

1 bialko,

80 g cukru,

30 g maki,

2 łyżki mleka,

1 łyżka masła do wysmarowania formy,

cukier puder do posypania sufletu.

1. Czekolade utrzec lub posiekac. Na patelni wlac 2 łyżki mleka. Wsypac czekolade i na malym ogniu podgrzewac tak dlugo, az sie zacznie rozpuszczac.
2. Utrzec puszysta mase z 4 żółtek i 40 g cukru. Dodac make, wymieszac.
3. Bialka ubic na sztywne pianie z 40 g cukru i szczypta soli.
4. Do czekolady dodac utarte żółtka z maki, delikatnie polaczyc z ubita piana.
5. Nagrzac piekarnik do temp. 190°C. Forme sufletowa wysmarowac maslem, wysypac w srodku cukrem pudrem.
6. Do formy wlac mase. Wstawic do piekarnika, piec 25 min. Po wyjeciu posypac cukrem pudrem i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omelety i suflety", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)