

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet czekoladowy I

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
250	gram	ciemnej gorzkiej czekolady	
250	ml	śmietana	
150	gram	cukier puder	
5	szt	jajko	
2	łyżki	kakao	
50	gram	masło	

Przepis Śmietanę schłodzić, ubić i schować do lodówki. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej, czyli wkładając garnuszek z połamaną czekoladą w rondel z gorącą wodą. Ubić żółtka z łyżką cukru pudru, aż powstanie biała pulchna masa. Schłodzone białka ubić na sztywną pianę, a pod koniec dodać resztę cukru pudru. Ubić dalej, aż piana będzie gęsta i lśniąca. Żółtka wymieszać z ciepłą czekoladą i stopniowo, w trakcie mieszania dodać ubitą pianę z białek. Delikatnie wymieszać wszystkie składniki. Foremki wysmarować masłem i nakładać do 2/3 wysokości masę czekoladową. Wsadzić foremki na 15 - 20 min. do nagrzanego do 210°C piekarnika. Przed podaniem posypać kakao. Składniki

250 g ciemnej gorzkiej czekolady, 250 ml śmietany kremówki 30%, 150 g cukru pudru, 5 jaj, 2 łyżki kakao, 50 g masła.