



Suflet czekoladowy

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- białko jajka - 8 sztuk
- żółtko - 8 sztuk
- sól
- 10 łyżek cukru
- 6 łyżek przesianej mąki
- 6 łyżek przesianego kakao
- margaryna - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. SUFLET CZEKOLADOWY uda się, jeśli spełnisz dwa warunki. Po pierwsze, trzeba ugotować budyń. Ale nie taki z torebki, o nie! Robisz go sam według mojego sprawdzonego przepisu - jest naprawdę pyszny! Drugi warunek to idealnie ubita piana z białek, bo to ona unosi suflet.
2. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Żółtka utrzyj z cukrem, wymieszaj z mąką i kakao. Zagotuj mleko, połowę dodaj do masy żółtkowej, wymieszaj. Teraz wlej tę masę do pozostałego, wrzącego mleka, mieszając podgrzewaj na mocnym ogniu, aż zobaczysz, że powstał budyń, a na jego powierzchni zrobił się „wulkan”, czyli takie małe bąbelki. Wtedy zdejmij z ognia, wlej do miseczki i przykryj folią, bo jak tego nie zrobisz, powstanie kożuch. Odstaw do przestygnięcia - budyń ma być letni. Ubij białka ze szczyptą soli i połącz z budyniem, mieszając bardzo delikatnie, jakbyś robił biszkopt. Zawsze dodawaj pianę do budyniu, nigdy odwrotnie, bo piana opadnie i suflet nie urośnie. Miseczki posmaruj masłem i wysyp cukrem, napełnij masą czekoladową. Zapiekaj około 25 minut, podawaj od razu po wyjęciu z piekarnika.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl