Čokoládové suflé

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: **8**

1278 kalorií , **2 g** cukrů , **99 g** tuků , **139 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/cokoladove-sufle

Příprava

Troubu rozehřejem na 230°C. 8 malých misek na suflé vymažeme máslem a postavíme na plech. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a do rozpuštěné čokolády zamícháme 50g cukru krupice a višňový likér nebo džus. Vše dobře promícháme a odstavíme z ohně. V míse oddělíme žloutky od bílků. Žloutky rozšleháme a vmícháme do rozpuštěné čokolády. Směs vymícháme dohladka a necháme vychladnout. Ve velké míse ušleháme šlehačem sníh z bílků do husté pěny a postupně do ní vmícháme zbylý cukr. Tuhý sníh velmi zlehka vmícháme do čokoládové směsi. Vzniklou hmotu nalijeme stejnoměrně do vymazaných misek asi do 3/4 a zapékáme 10-15 minut. Upečené pocukrujeme cukrem moučka a ještě teplé podáváme.

Ingredience

- 1 lžíce másla
- 100 g kvalitní hořké čokolády
- 100 g cukru krupice
- 3 lžíce višňového likéru nebo džusu
- 8 vajec
- cukr moučka na posypání

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Labužník, Dezert