

# Ohnivé suflé se zmrzlinou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 12min  
Celkový čas: 42min , Porce: 4

**1572** kalorií , **1 g** cukrů , **113 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/ohnive-sufle-se-zmrzlinou>

## Příprava

Papričky rozpůlíme a zbavíme jadérek, poté nasekáme na jemno. V misce ve vodní lázni rozpustíme čokoládu společně s máslem, pak přidáme papričky a necháme trošku vychladnout. Vejce si vyšleháme s cukrem do sněhu, ke kterému přidáme vlažnou čokoládovou směs, potom mouku, rum a sůl. Těsto nalejeme do formiček a dáme ztuhnout na půlhodiny do mrazáku. Poté pečeme 10-12 minut v předem rozehřáté troubě na 220 °C.



### Tip k receptu

Střed dortíků by měl být tekutý. Dosáhnete toho pouze správným načasováním, které musíte vyladit dle své trouby. Podávejte s kopečkem zmrzliny.



## Ingredience

- ✓ 25 g hladké mouky
- ✓ 100 g hořké čokolády
- ✓ 2 cl rumu
- ✓ 2 ks chilli papričky Habanero
- ✓ 50 g cukru krystal
- ✓ 75 g másla
- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Francouzská, Labužník, Zkušený kuchař, Dezert, Moučník