

Čokoladni soufflé

Jednostavan francuski desert koji se uvijek sastoji od dvije komponente – slastičarska krema + snijeg od bjeljanka. Može se varirati sa raznim voćem, pireom, vanilijom ili onim najpopularnijim – čokoladom.

Za uspješan soufflé potrebno je upoznati se sa svojom pećnicom i znati kako ona „diše“ te paziti na temperaturu pečenja i dužinu pečenja. Kako to izgleda u samom receptu provjerite u nastavku.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



188 g mlijeka (izvažite na vagi)

34 g brašna

34 g maslaca

98 g šećera

68 g žumanjka (3 jaja)

112 g bjelanjka (3-4 jaja)

135 g kvalitetnije čokolade (65+ % kaka)

Prstohvat soli

Maslac i še?er za premazivanje kalupa



Zagrijete pe?nicu na 190 stupnjeva. Pripremite 3 kerami?ka kalupa, mogu biti i šalice ali da mogu i?i u pe?nicu. Premažite ih dobro maslacem po cijeloj unutrašnjosti i sve prekrijte še?erom. Stavite sa strane dok pripremate souffle.

Sve suhe sastojke spojiti sa maslacem. Možete to napraviti rukama dok ne dobite konzistenciju pijeska – zna?i da više nema suhih sastojaka ve? da su svi povezani sa maslacem.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Mlijeko i šećer zagrijete i miješajte dok se šećer ne otopi. Dodati suhe sastojke sa maslance i miješaju?i kuhati na laganoj vatri dok ne zgusne. Dodati ?okoladu nasjeckanu na sitne komadi?e, promiješati dok se sva ?okolada ne rastopi i dodati žumanjake. Miješati dok se žumanjci ne spoje sa ostatkom smjese i ostavite sa strane dok pripremate bjelanjke.

Izmiksati ?vrsti snijeg od bjelanjka i u 3 navrata dodavati mješavini ?okolade te lagano miješati špatulom. Patiti da ne premiješate. Mora biti lagano kao mousse.

Napuniti kalupe do samog vrha, staviti na pleh i u pe?nicu na to?no 17 minuta. Zašto 17 minuta? Jer ?e tada imati prefinu teku?u sredinu. Ukoliko ostavite 18-19 minuta tako?er ?e biti fino, ali kao neka vrsta biskvita – ne?e više biti teku?e.

Izvaditi iz pe?nice, posipati šećerom u prahu i poslužiti odmah uz kuglicu sladoleda ili kremom od vanilije.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

