

Csokoládé- SZUFLÉ

99

A szuflé készítésének legkritikusabb pontja a sütés. Magas hőfokon kell sütni, hogy gyorsan megsüljön a széle, és hamar ki kell venni a sütőből, hogy szép folyós maradjon a közepe. A jó szuflé belül sűrűn folyós, forró csokoládékrémet rejt. Szakembereknek Callebaut Origine Grenade 60%-os étcsokoládét ajánlok ehhez a recepthez, málnás és hibiszkuszos ízhatása miatt.

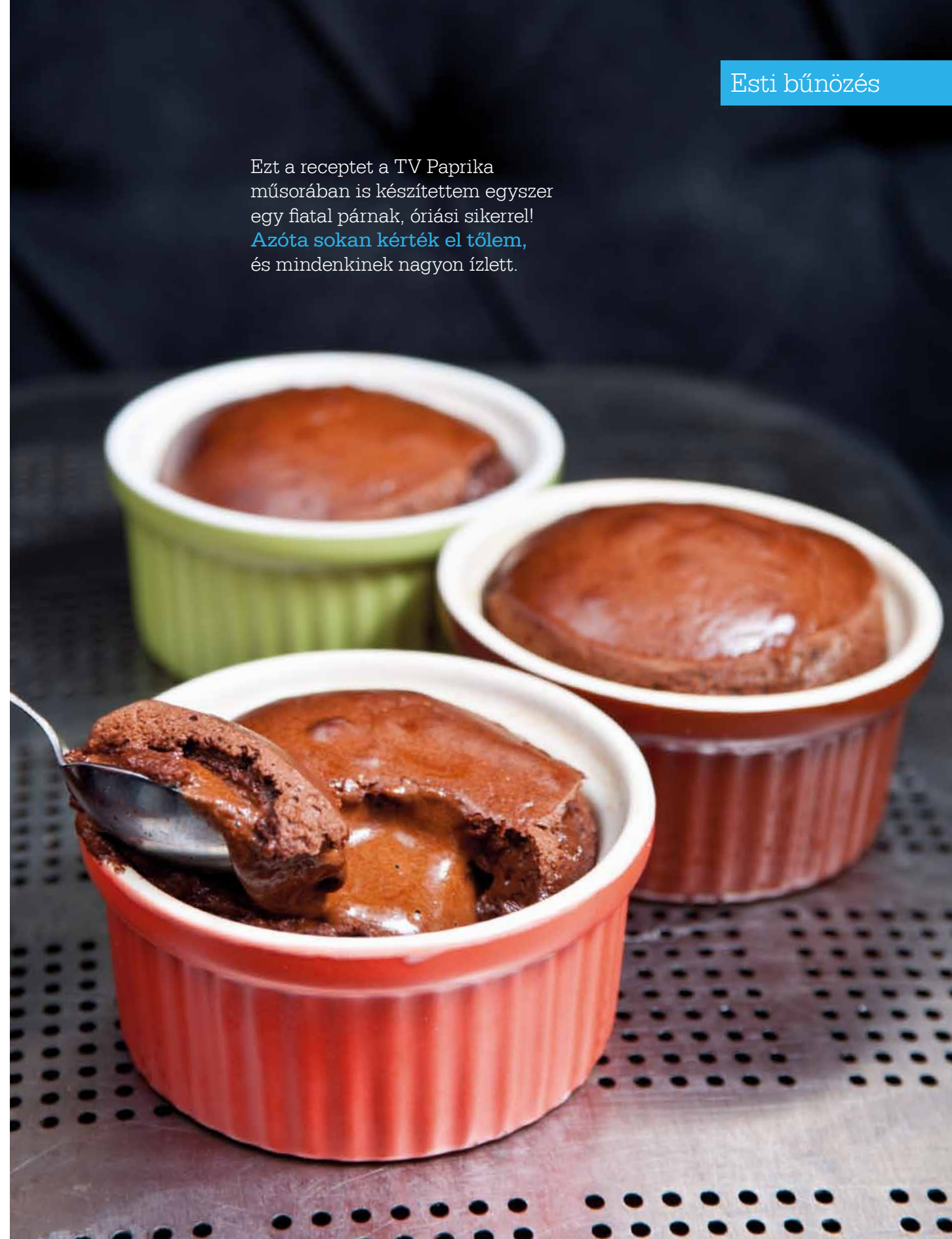
99

Hozzávalók 4 db szufléhoz:

190 g 60%-os étcsokoládé
55 g vaj
5 db tojássárgája
5 db tojásfehérje
apró csipet só

Elkészítési idő: 25 perc

1. Először vajazd ki a szufléformákat, és a sütőt melegítsd elő 240 °C-ra.
2. A csokoládét és a vajat mérd egy tálba, és vízgőz fölött olvasd meg.
3. Míg a csokoládé olvad, a tojásokat válaszd ketté.
4. Mikor a csokoládés keverék elérte a 45 °C-ot, vedd le a vízgőzről, és fakanállal keverd bele a tojássárgájákat.
5. Ekkor indítsd el a tojás felhabosítását, és verd kemény, de nem törős habbá.
6. Ezután keverd a csokis-vajas-tojássárgás részhez a fehérjehabot egy fakanállal.
7. A masszát töltsd a kivajazott szufléformák pereméig, és az előmelegített, 240 °C-os sütőben kb. 4-5 percig süsd. Amíg a széle megsült, addig a teteje leborosodik, de a közepe folyós marad.
8. Forrón szolgálj fel vendégeidnek a felfújtat.



Ezt a receptet a TV Paprika műsorában is készítettem egyszer egy fiatal párnak, óriási sikerrel! [Azóta sokan kérték el tőlem,](#) és mindenkinek nagyon ízlett.