



## Шоколадово суфле

  
6 порции

### СЪСТАВКИ

70 г черен **шоколад**, с над 50%  
какао  
60 г **масло**  
70 г пудра захар  
2 био **яйца**  
30 г **брашно**

6 отделни формички, припл. 5  
см х 7 см  
Меко **масло** за намазняване на  
формичките

Ванилов **сладолед** или ванилов  
**крем** за сервиране

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете на ситно шоколада и го разтопете заедно с маслото  
на водна баня на слаб огън, като разбърквате от време на  
време..

Разбийте яйцата и захарта на пяна, изсипете ги в сместа от  
шоколад и масло и добавете брашното.

Разпределете сместа във формичките.

Загрейте предварително фурната до 180°C. Изсипете един  
литър вряща вода в тавата за печене.

Поставете формичките в тавата за печене и печете 12 до 14  
минути.

Оставете формичките да престоят 1-2 минути, преди да ги  
извадите.

Сервирайте суфлетата с топка ванилов сладолед или ванилов  
сос.