

Čokoladni sufle

Za 6 osoba

100 g čokolade za kuvanje
60 g margarina (20 g za premazivanje)
4 jaja
60 g šećera
1 kašika brašna
1 kašika skroba
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Preliv

400 g smrznutih malina
1 kašičica vanilin šećera
2 kašike šećera

Način pripreme

1. U vatrostalnu posudu staviti čokoladu i margarin, pa rastopiti na pari uz povremeno mešanje dok se ne dobije ujednačena masa.
2. Premazati margarinom vatrostalne posude i posuti ih šećerom. Staviti posude u frižider do pripreme. Uključiti rernu na 200 stepeni da se zagreje.
3. U posudu za mućenje odvojiti 2 žumanca, dodati 2 kašike šećera i umutiti lagano mikserom, pa dodati kašiku brašna. Sjediniti masu. Uz lagano mešanje sipati rastopljenu čokoladu i margarin.
4. Od 4 belanaca umutiti šne, a na pola procesa dodati ostatak šećera i kašiku skroba. Dobro umutiti dok ne dobijemo čvrst sneg.
5. U masu od čokolade i žumanaca dodati 2 kašike ulupanih belanaca, pa promešati dok se ne ujednači masa. Nakon toga sipati ostatak belanaca i lagano sjediniti masu.
6. Izvaditi modle iz frižidera i napuniti masu do pola. Peći u rerni oko 15-20 minuta dok masa ne naraste i počne da se odvaja od zidova posude.
7. Napraviti preliv: maline, vanilin šećer i šećer ušpinovati dok se šećer na rastopi. Sufle servirati odmah po vađenju iz rerne u posudama u kojima je pečen, preliv servirati posebno.