



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI SOUFFLE

Čokoladni soufflé (sufle) z mehko, penasto sredico in rahlo hrustljivo zunanostjo je bogata čokoladna sladica, ki je odlična za valentinovo in praznovanja.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

SESTAVINE ZA PRIPRAVO SKODELIC

4 žlice sladkorja (za pripravo skodelic za peko)

20 g masla (za pripravo skodelic za peko)

ČOKOLADNI SOUFFLE

50 g sladkorja

40 g gladke bele moke, tip 500

1/2 čajne žličke soli

200 ml mleka

40 g masla

140 g čokolade (60% kakava)

4 rumenjaki (75g)

4 beljaki (140g)

30 g sladkorja (za beljake)

TOOLS AND EQUIPEMENT

metlica

Ognjevarne skodelice za soufflé (premer 9 cm, višina 4,5 cm)

skleda

električni mešalnik

kuhinjska lopatica

pekač

SUHE SESTAVINE

V kozico stresemo suhe sestavine: sladkor, gladko belo moko in ščep soli, dobro premešamo. Dodamo mleko in z metlico dobro premešamo, da se sestavine dobro povežejo.

SKUHAMO SESTAVINE

Kozico postavimo na močan ogenj in dodamo na kocke narezano maslo. Z metlico dobro vmešamo maslo v mešanico, da se popolnoma raztopi. Med neprestanim mešanjem z metlico (predvsem po dnu - zelo pomembno, sicer se nam bo mešanica zažgala) kuhamo tako dolgo, da mešanica zavre. Kuhamo 30 sekund in odstavimo z ognja. Dodamo nasekljano čokolado in jo dobro vmešamo v maso. Dodamo rumenjake in jih dobro vmešamo v maso.

NASVET

[Na tej točki lahko čokoladno osnovo hranimo do pet dni v hladilniku v zaprti posodi.](#)

PRIPRAVIMO SKODELICE

Pečico segrejemo na 190 °C, oziroma na 175 °C ventilacijsko pečico. Ognjevarne skodelice premera 9 cm in višine 4,5 cm (v kolikor imamo drugačne skodelice prilagodimo količino in čas pečenja) za soufflé dobro namastimo z maslo. V vsako namaščeno skodelico damo žlico sladkorja. Skodelico obrnemo na stran in vrtimo nad drugo skodelico, tako da odvečen sladkor pada v prazno skodelico. Sladkor se mora prijati na celotno notranjo površino skodelice. Ponovimo postopek z vsemi skodelicami.

NASVET

[V kolikor ne namastimo skodelic dovolj, se bo soufflé prijel in je](#)

možno, da se ne bo enakomerno dvignil.

STEPEMO BELJAKE

Beljake stepemo v čvrst sneg. Ko se začnejo beljaki peniti, dodamo sladkor in stepemo v čvrst sladek sijoč sneg. Beljakov sneg po tretjinah postopoma rahlo vmešamo v čokoladno zmes s kuhinjsko lopatico, da dobimo gladko, rahlo zmes. Ponavljamo dokler nam ne zmanjka beljakov. Dobiti moramo gladko rahlo čokoladno zmes - pomembno je, da vmešamo beljake z rahlimi krožnimi gibi.

NAPOLNIMO V SKODELICE

Skodelice do vrha napolnimo z čokoladno zmesjo. Paletni nož ali topo ravno stran noža nastavimo na rob skodelice in z enim gibom odstranimo odvečno čokoladno zmes. Dobiti moramo gladko ravno površino. Rob skodelice očistimo s papirnato brisačko, da se naš soufflé ne bo prijel ob rob.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Skodelice postavimo na večji pekač in postavimo v ogreto pečico. Pečemo 16 minut pri 190°C (ali 175°C - ventilacijska pečica) za tekočo sredico ALI 18 minut za zelo mehko, penasto sredico ALI 20 minut za skozi pečen biskvit. Midva najraje pečeva med 16 - 18 minut. Soufflé postrežemo takoj. Zraven lahko postrežemo vaniljev sladoled ali [vanilijevo omako](https://jernejkitchen.com/sl/recepti/jajca/enostavna-vanilijeva-omaka) (klik za recept).