

Soufflé al cioccolato

circa 6 - 8 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pirofile da soufflé individuali:****Composto:**

70 g di cioccolato fondente
1.25 dl di latte
40 g di burro ammorbidito
80 g di zucchero
4 tuorli d'uovo
20 g di Epifin Dr. Oetker
4 chiare d'uovo

Decorazione:

di cacao in polvere

1 Preliminari:

Ungere 6-8 pirofile monoporzione o stampini per soufflé e cospargerli con zucchero.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

2 Composto:

Per il composto, tritare grossolanamente il cioccolato semiamaro. Aggiungere il latte, scaldare e sciogliere. Sbattere il burro ammorbidito a schiuma e incorporare lo zucchero. Incorporare poco a poco i tuorli d'uovo e l'Epifin sbattendo. Montare le chiare d'uovo a neve soda e incorporarle delicatamente al composto.



Dr. Oetker AG/SA

Versare il composto negli stampini, sistemarli su una placca da forno e versare ca. 2 cm d'acqua calda nella placca. Cuocere per ca. 30 minuti nel forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Togliere dal forno e mettere gli stampini su piattini.

3 Decorazione:

Prima di servire spolverizzare con cacao in polvere.

