Čokoládové suflé

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

100 g	kvalitní hořká čokoláda
90 g	máslo
20 g	máslo (na vymazání hrnečku)
4 lžíce	jemně drcené mandle (na vysypání)
120 g	krupicový cukr
3 lžičky	tuzemák
2 lžíce	hladká mouka
3 ks	vejce (oddělené žloutky a bílky)
trochu	nastrouhaná čokoláda (na ozdobení)



Postup přípravy

Čtyři hrnečky vymažeme máslem (až po okraj), vysypeme mandlemi a dáme chladit do lednice. Čokoládu si mezitím nalámeme na kousky a spolu s máslem a cukrem vše rozpustíme ve vodní lázni. Přidáme tuzemák a vmícháme mouku a žloutky. Horkovzdušnou troubu předehřejeme na teplotu 170-180°C, normální troubu na 200°C. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který opatrně vmícháme do čokoládové hmoty. Vymícháme hladké řídké těsto, které rozlijeme do vychlazených hrnečků. Hrnečky zaplníme jen do 3/4. Poté je přemístíme do rozehřáté trouby a pečeme 15 minut. Pokud je po 15 minutách povrch ještě měkký, můžeme další 1 až 2 minuty přidat. Po upečení opatrně objedeme suflé nožem (aby šlo snadno vyklopit) nebo jej můžeme podávat přímo z hrnečku. Správně připravené suflé poznáme podle toho, že bude na povrchu upečené a uvnitř tekuté. Posypeme nastrouhanou čokoládou a podáváme.