Souffle de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 250 cc
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Azucar: 30 grs.
Claras: 150 grs.
Cacao Amargo: 15 grs.
Manteca: 20 g
Azucar: 65 grs.
Harina: 30 grs.
Yemas: 60 g
Chocolate cobertura semi amargo: 75 g

Preparación de la Receta

- Enmanteque y espolvoree con azúcar 6 moldes individuales de soufflé
- Coloque en una olla la leche y lleve a hervor.
- Bata las yemas hasta romper el ligue, luego agregue los 65g de azúcar junto con la *harina* previamente tamizada.
- Una vez que la leche este caliente, vierta sobre las yemas mientras bate enérgicamente, cuando rompa nuevamente el hervor siga batiendo durante un minuto más hasta que espese y así obtendrá una *crema* pastelera
- Luego retire del fuego y agregue el **chocolate** picado, el cacao amargo y la *manteca* pomada, mezcle hasta integrar los ingredientes.
- Deje enfriar hasta alcanzar temperatura ambiente.
- Bata las claras junto con el azúcar hasta formar picos firmes.

Armado

- Una vez que las claras estén firmes incorpórelas a la *crema* pastelera de *chocolate*.
- Vierta la preparación en los moldes individuales llegado casi al tope.
- Con un cuchillo aleje la preparación de los bordes suavemente.
- Cocine en horno a 190ºC durante 15 minutos.

Presentación

- Desmolde y sirva en un plato.
- Espolvoree con azúcar impalpable y decore con frutas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-chocolate-3