

# CHOKOLADE SOUFFLE À LA RAHMAN

Sværhedsgrad: \*\*\*

Denne soufflé er kun egnet til rigtige chokoladeelskere! Den kan sagtens laves i god tid og er egnet til hverdag og fest.

Portioner: 4

Tid: 15 minutters tilberedning + 1 time i fryseren + 20 minutters bagning.

Ingredienser:

200 gram 66 % Chokolade fx. Valrhona

50 gram smør

4 æggeblommer

2 æggehvider

50 g sukker

1 vanillestang

Tilbehør:

Vanille is

Hindbær (Kan udelades)

Smelt chokoladen og kom smørret i under omrøring. Flæk vanillestangen og skrab vanillekornene fri og kom den i blandingen. Lad blandingen køle lidt af og kom æggeblommerne i. Lad være med at piske dem i, det er vigtigt at du folder dem i for at bevare luftigheden. Pisk ægge-hviderne stive samtidig med at du kommer sukkeret i lidt af gangen. Det bedste er at piske dem i hånden. Fold herefter æggehviderne i lidt af gangen, ikke noget hastværk her. Smør 4 forme med smør og drys dem med sukker. Fordel blandingen i formene og læg dem i fryseren i mindst 1 time.

Forvarm ovnen til 200 grader celsius og læg formene på en rist i nederste trin. Lad være med at sætte varmluft til og åbn ikke ovnen før de 20 minutter er gået.

Serveres direkte fra ovnen med en kugle vanille is og nogle hindbær.

Velbekomme!