Čokoládové suflé se sladkou pomazánkou Lipánek

30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 2 vanilkové sladké pomazánky Lipánek
- 180 ml čerstvého plnotučného Jihočeského mléka
- 2 žloutky
- bílek z 10 vajec
- 80 g cukru
- 1 lžíce hladké mouky
- 50 g kakaa
- 240 g hořké čokolády
- maliny a máta na ozdobu
- moučkový cukr na ozdobu
- Jihočeské máslo a cukr na vymazání formiček

Návod na přípravu:

V míse rozšleháme žloutky s cukrem a moukou. Čerstvé Jihočeské mléko přivedeme k varu a za stálého šlehání pomalu přiléváme ke žloutkům. Směs vrátíme do hrnce a zahříváme do zhoustnutí.
Do směsi přidáme čokoládu s kakaem a důkladně promícháme. Z bílků ušleháme pevný sníh, do kterého vmícháme čokoládovou směs. Formičky na suflé vymažeme Jihočeským máslem, vysypeme cukrem a naplníme po okraj směsí. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 25 minut.
Po vyndání posypeme moučkovým cukrem, potřeme sladkou pomazánkou Lipánek a ozdobíme malinami a mátou.