מתכון סופלה:

חומרים:

2 חבילות שוקולד מריר (מומלץ לפחות 60% קקאו)

2 כפות סוכר

1 ביצה שלמה +3 חלמונים

2 כפות קמח תופח

120 גרם חמאה

כף שוקולד נוטלה

כפית קפה נמס עלית

8 תבניות לסופלה קוטר 6-8 ס"מ

אופן ההכנה:

1.ממיסים את השוקולד מריר (לשבור לקוביות) עם החמאה והסוכר שרואים שהשוקולד מתחיל להנמס , מוסיפים את הנוטלה והקפה נמס . (במיקרוגל או מעל סיר אדים)

2.בקערה נפרדת טורפים את הביצה והחלמונים.

3.השוואת טמפ' – מוזגים מעט מתערובת השוקולד המומסת לקערת הביצים מערבבים היטב.

4.מעבירים את כל תערובת הביצים לתערובת השוקולד ומערבבים טוב טוב.

5.מוסיפים את הקמח לתערובת וטורפים עד שהתערובת ללא גושים.

מחממים תנור ל 180 מעלות חובה לשמן את תבניות הסופלה בחמאה .

מוזגים את התערובת לתבניות (לשדרוג הסופלה ניתן להוסיף שערות חלבה באמצע המזיגה)

 מכניסים לתנור ל 15-20 דקות.

 (אחרי 10 דקות לבדוק מדי פעם)

בדיקה לסופלה טוב תפיחה של 2-3 ס"מ וסדק בכיפה האפויה.

אופן הגשה:

כדור גלידה וניל/קרמל.

תהנו.... ואל תשכחו לתת תגובות....