

## Suflet czekoladowy

### Składniki:

- 250 g ciemnej gorzkiej czekolady,
- 250 ml śmietany kremówki 30%,
- 150 g cukru pudru,
- 5 jajek, 2 łyżki kakao,
- 50 g masła

### Przygotowanie:

Śmietanę schładzamy, ubijamy i chowamy do lodówki. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, czyli wkładając garnuszek z połamaną czekoladą w rondel z gorącą wodą. Ubijamy żółtka z łyżką cukru pudru, aż powstanie biała pulchna masa. Schłodzone białka ubijamy na sztywną pianę, a pod koniec dodajemy resztę cukru pudru. Ubijamy dalej, aż piana będzie gęsta i lśniąca. Żółtka mieszamy z ciepłą czekoladą i stopniowo, w trakcie mieszania dodajemy ubitą pianę z białek. Delikatnie mieszamy wszystkie składniki. Foremki smarujemy masłem i nakładamy do 2/3 wysokości masę czekoladową. Wkładamy foremki na 15-20 minut do nagrzanego do 210°C piekarnika. Przed podaniem posypujemy kakao.

