

SOFFIATO AL CIOCCOLATO

Negli anni '30 furono vietati in Italia i termini stranieri, anche in cucina, così quando venne importato dalla Francia il soufflé venne ribattezzato "soffiato". Questo soufflé di cioccolato in quegli anni del secolo si offriva in occasioni davvero speciali.



INGREDIENTI:

200 g cioccolato fondente Emilia
70 g zucchero a velo
1,5 dl panna
4 uova
1 albume
q.b. burro per ungere
q.b. cacao zuccherato Emilia per decorare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
6

1 Preriscaldare il forno a 200°. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In un pentolino portare la panna ad ebollizione, quindi unirla al cioccolato fuso e mescolare bene con una frusta. Spegner e lasciar intiepidire il composto. Incorporare delicatamente i tuorli.

2 Montare gli albumi a neve ben ferma unendo gradualmente lo zucchero, poi incorporare delicatamente al composto di cioccolato.

CONSIGLIO

Un pizzico di cannella nel composto aggiunge aromaticità al soufflé.



- 3 Dividere il composto in 4 stampini monoporzione da soufflé, leggermente unti e infornare a 200° per 15 minuti. Sfornare, spolverare con un velo di cacao e servire immediatamente.