

Sufleu de Mocca



Un sufleu ce musteste de cafea, sufleu de Mocca, foarte usor de preparat si extraordinar de gustos!! ☐

E foarte bun si simplu, fara inghetata sau sos de ciocolata, doar pudrat putin cu zahar!

Ingrediente:

Pentru sufleu:

- 1 lingura de migdale pisate
- 1 lingura de cafea instant granulata
- 4 linguri de apa fierbinte
- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 4 oua de marime medie
- 2 lingurite de faina obisnuita
- 100 g zahar tos

Pentru sosul de coniac:

- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie, rupta in bucati
- 150 ml smantana pentru frisca
- 2-3 linguri de coniac
- **inghetata de zmeura** sau frisca batuta pentru servit

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 190 grade C. (foc mare). Ungeti cu unt interiorul a sase cani termorezistente sau forme mici (eu am folosit 4 forme mai mari):

*Laura
Sava*



Macinati migdalele:



Si presarati-le apoi pe fundul canilor:

Laura
Sava



Intr-un castron, dizolvati cafeaua pudra in apa fierbinte:



Rupeti ciocolata in bucati si adaugati-o:



*Laura
Sava*

Amestecati deasupra unei cratite cu apa care fierbe la foc mic (bain-marie) pana cand s-a dizolvat (eu am bagat totul la microunde). Raciti. Dupa aceea, adaugati, amestecand, galbenusurile de ou:



Adaugati faina si 50 g zahar:



Puneti albusurile intr-un castron si bateti pana ce spuma se intareste. Bateti in ele zaharul ramas, pe rand, cate o lingura:



Incorporati usor un sfert din amestecul de albus in compozitia de ciocolata:



Laura
Sava

... si apoi incorporati si restul de albus:



Aici sunt canile pregatite si compositia gata:



Impartiti apoi compozitia in cani:



Asezati-le pe o tava de copt si coaceti timp de 20-25 de minute, pana cand cresc:



Laura Sava



Faceti sosul: puneti ciocolata intr-o cratita cu baza groasa.
Adaugati frisca nebatuta si topiti la flacara mica:



Turnati, amestecand, coniacul. Eu le-am pus pe toate, deodata si mi-a scapat cam multa frisca lichida si mi-a iesit sosul cam prea lichid , dar tot bun a fost ☐

Asa arata sosul de cioco:



Crestati usor centrul fiecarui sufleu:



Si adaugati inghetata sau frisca:



Laura Sava

Turnati deasupra sosul de ciocolata:



E foarte, foarte gustos si fin si in combinatie cu zmeura, e fara cuvinte!!!