

INGREDIENTES

- 170 gr. de chocolate negro 71 %/0 Valrhona
- 4 huevos xl
- 100 gr. de azúcar glas
- 6 gr. de maizena
- 6 gr. de chocolate puro en polvo
- 200 ml. de nata líquida
- mantequilla y azúcar para untar el molde



ELABORACIÓN

Trocear el chocolate en un bol. Untar unos moldes individuales con mantequilla y espolvorearlos de azúcar, se suelen usar moldes de cerámica.

Poner en un cazo la nata fría y tamizar sobre ella la maizena y el chocolate puro en polvo, si no tienes tamiz pasarla por un colador para que no te quede ningún grumo, remover bien con unas varillas y poner al fuego hasta que arranque a hervir sin dejar de remover, a continuación volcar sobre el chocolate troceado y mezclar bien hasta su completa disolución mezclando enérgicamente.

Separar las yemas de las claras.

A continuación añadimos las yemas al bol dónde tenemos la mezcla de nata y chocolate batiendo constantemente hasta que quede una textura fina y brillante.

Montar las claras a punto de nieve, añadiéndole el azúcar poco a poco e inmediatamente unir a la crema de chocolate con mucho cuidado y movimientos envolventes poniendo las varilla por las orillas y sacando por el centro, para que no se nos bajen las claras

Llenar los moldes con la mezcla y reservar en el frigorífico hasta el momento de hornear, o los puedes preparar días antes y tener congelados.

Hornear en el momento de servir precalentar el horno a 200° y hornear a 180° unos 10 o 15 minutos. Hay quien lo cuece al baño maría a 170° y unos 30 minutos.

Servir tibio y espolvoreado de azúcar glas.

NOTA: El soufflé es muy delicado en unos minutos se baja, pero no se te ocurra abrir el horno antes de tiempo pues de hacerlo se bajará inmediatamente.

Maria Dolores