

Soufflé al cioccolato

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min

 **Cottura:** 15 min

 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:** Basso

 **Difficoltà:** Media



Il soufflé al cioccolato è un dolce al cucchiaio ideale da gustare a fine pasto o per una merenda golosa. Realizzare un soufflé al cioccolato richiede pochi e semplici passaggi: basterà preparare un composto di latte, cioccolato e tuorli ed incorporarvi delicatamente gli albumi montati a neve con lo zucchero a velo.

Il segreto per ottenere un soufflé al cioccolato gonfio e soffice è quello di non montare a neve troppo ferma gli albumi e di non aprire mai il forno durante la cottura (la fase più delicata) poiché lo sbalzo di temperatura farebbe sgonfiare immediatamente i vostri soufflés.

Ingredienti

» Cioccolato fondente 140 gr	» Uova albumi 140 gr più 2 tuorli
» Latte 150 gr	» Zucchero a velo 40 gr
» Maizena 10 gr	» Zucchero semolato q.b.

Preparazione



Per preparare il soufflé al cioccolato scaldate il latte in un pentolino (1) e, quando avrà raggiunto il bollore, toglietelo dal fuoco e aggiungete il cioccolato precedentemente tagliato a scaglie (2). Mescolate con una frusta per sciogliere il cioccolato, facendo attenzione a non formare grumi (3),



quindi aggiungete i tuorli (4) e la maizena (5). Continuate a mescolare velocemente e, quando tutti gli ingredienti si saranno amalgamati e avrete ottenuto un composto senza grumi, lasciate raffreddare il tutto a temperatura ambiente. Montate a neve gli albumi con lo zucchero a velo (6),



quindi incorporateli delicatamente al composto di cioccolato, ormai freddo, aiutandovi con una spatola e facendo dei movimenti dall'alto verso il basso per evitare che si smontino gli albumi (7). Imburrate ora gli stampi da soufflé (o cocotte) (8) e cospargeteli con dello zucchero semolato (9).



A questo punto preparate delle strisce di carta da forno alte circa 7-8 cm e lunghe quanto la circonferenza delle cocotte in cui andrete a mettere il soufflé. Posizionate le strisce all'esterno di ogni cocotte e fermatele con un pezzo di spago (in questo modo, quando durante la cottura il soufflé comincerà a gonfiarsi, non avrà modo di uscire dallo stampo lateralmente e si espanderà solo in verticale) (10). Infornate i vostri soufflé al cioccolato in forno preriscaldato a 200° per circa 12 minuti (11). Il soufflé dovrà avere una leggera crosticina all'esterno ed essere molto morbido all'interno (12). Servite e consumate il soufflé al cioccolato appena sfornato, dopo aver eliminato lo spago e le strisce di carta da forno.

Conservazione

Il soufflé non può essere conservato: va gustato al momento.

Consiglio

Il composto di cioccolato non dovrà risultare troppo denso: se vi accorgete che ciò accade potete aggiungere qualche goccia di latte in più.

Se lo desiderate potete sostituire il cioccolato fondente con del cioccolato di diverso tipo (ad esempio quello all'arancia o al peperoncino) scegliendo quello che più vi aggrada.