



Αυθεντικό σουφλέ σοκολάτας lava cake

Ελάτε να φτιάξουμε μαζί,
γρήγορα κι εύκολα, αυθεντικό
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ LAVA CAKE
και να εντυπωσιάσουμε
τους αγαπημένους μας
με την υπέροχη γεύση του!
Με 12% κακάο,
λιγότερη ζάχαρη,
χωρίς γλουτένη,
χωρίς συντηρητικά,
χωρίς υδρογονωμένα λίπη
... μια υγιεινή αμαρτία!

ΥΛΙΚΑ:

250γρ. μίγμα για
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
LAVA CAKE ΣΑΜΟΥΡΗ
160γρ βούτυρο γάλακτος σε
θερμοκρασία δωματίου
100γρ αυγά (περίπου 2)
6 ατομικές φόρμες ψησίματος.

Εκτέλεση:

1 Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175°C και ψεκάζουμε τις ατομικές φόρμες με αντικολλητικό spray ψησίματος ΣΑΜΟΥΡΗ.

2 Αδειάζουμε το περιεχόμενο του φακέλου στο μίξερ & προσθέτουμε 160γρ. βούτυρο γάλακτος σε θερμοκρασία δωματίου και 100γρ. αυγά. Χτυπάμε για 4-5 λεπτά μέχρι το μίγμα να αφρατέψει και να ομογενοποιηθεί.

3 Γεμίζουμε μέχρι τα 2/3 της φόρμας και ψήνουμε για 10-15', ανάλογα με τον φούρνο. Ψήνουμε τόσο, ώστε η «καρδιά» του σουφλέ να παραμείνει υγρή.

TIPS!

- Για επιπλέον σοκολατένια γεύση, μπορείτε να προσθέσετε στο κέντρο κάθε φόρμας σταγόνες λευκής σοκολάτας ή καραμέλας toffee ή πολύχρωμα κουφετάκια ΣΑΜΟΥΡΗ, για να συμπληρώσουν απολαυστικά την ρευστή «καρδιά» του γλυκού σας!

- Συνδυάζεται εξαιρετικά στο σερβίρισμα:
Α. με δροσερές κρέμες ζαχαροπλαστικής ΣΑΜΟΥΡΗ: Cheesecake mascarpone, Pâtisserie, Tiramisu, Φράουλα και φρέσκα φρούτα.

- Β. με παγωτό βανίλια, γλυκό του κουταλιού βύσσινο και τρούφα υγείας ΣΑΜΟΥΡΗ.

- Γ. με σαντιγί, καραμελωμένες μπανάνες και σταγόνες λευκής σοκολάτας ΣΑΜΟΥΡΗ.

Καλή επιτυχία!



10'
προετοιμασία



10'-15'
χρόνος ψησίματος



6
τεμάχια



1
βαθμός
δυσκολίας



ΣΑΜΟΥΡΗ

δημιουργεί γλυκά

www.samouri.gr