

## Chokolade Souffle

### Ingredienser:

250 g Mørk Chokolade (2815)

250 g Smør

125 g Sukker

8 stk Hel æg

75 g Hvedemel



### Fremgangsmåde:

Chokolade og smør smeltes over vandbad, derefter røres sukkeret i. Derefter røres æggene i og til sidst røres melet i.

Massen sættes på køl til næste dag.

Dag 2 sprøjtes chokolade massen i formene, og sættes i ovnen med det samme(må ikke stå ved stuetemperatur inden bagning), idet kerne skal være halv flydende til slut.

Bagetemperatur: 170 °C (juster ind efter egen ovn)

Bagetid: 7-8 minutter

*Restaurant Lillering Skov & Restaurant Gammel Høver Kro*

*Brian Brøckner & Heine Skrive*