

סופלה שוקולד זוגי.

הכמויות מיועדות ל 4 מנות זוגיות.

רכיבים:

300 גרם שוקולד מריר

250 גרם חמאה

½ כוס סוכר (100 גרם)

2 ביצים שלמות + 6 חלמונים

2 כפיות ברנדי (10 מ"ל)

½ כוס קמח (70 גרם)

12-8 קוביות שוקולד לבן

לקישוט:

אבקת סוכר

להגשה:

4 כדורי גלידה

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-200 מעלות.

2. ממיסים שוקולד, חמאה וסוכר במיקרוגל או מעל סיר אדים.

3. בקערה נפרדת טורפים ביצים, חלמונים וברנדי.

4. מוזגים מעט מתערובת השוקולד החמה לקערה עם הביצים ומערבבים היטב. מעבירים את כל תערובת הביצים לקערה עם תערובת השוקולד ומערבבים היטב (תהליך זה נקרא השוואת טמפרטורות ומבטיח שהביצים לא ייקרשו במגע עם השוקולד החם).

5. מוסיפים קמח וטורפים עד שהתערובת חלקה ללא גושים.

6. מוזגים את התערובת לכלים, עד $\frac{3}{4}$ גובה הדפנות. מטביעים במרכז כל כלי 2-3 קוביות שוקולד לבן.

7. אופים כ-20 דקות, עד ששולי העוגה יציבים והמרכז עדיין נוזלי.

8. מוציאים מהתנור, מקשטים מעל במעט אבקת סוכר ומניחים לצידו הסופלה את הגלידה.