



Французская кухня, несомненно - лидер в приготовлении разнообразных десертов. Одним из них является суфле, очень нежное и воздушное лакомство. Надо заметить, что есть несколько вариантов приготовления этого блюда, один из которых мы хотим предложить вашему вниманию.

Общие рекомендации

Перед тем, как приступить к приготовлению французского суфле, предлагаем ознакомиться с несколькими важными советами, касающимися непосредственно блюд такого рода.

1. Яйца, как один из главных элементов этого лакомства, должны быть свежими. Лучше желтки отделить от белков и растереть с другими компонентами, а взбитые белки уже очень аккуратно примешать к основе суфле непосредственно перед выпеканием.
2. Чтобы лакомство получилось более нежным, можно перед взбиванием ингредиенты пропустить через мясорубку.
3. Важно во время выпекания изделия в духовке не открывать ее дверцу, так как это может повлиять отрицательно и суфле плохо поднимется и не получится нежным.
4. Приготовить суфле также можно в микроволновке или мультиварке.
5. Если вы имеете дело со сладким вариантом суфле, то к готовому изделию отличным дополнением будут джем, мед, конфитюр или растопленный шоколад, а к мясным или овощным – соус, сметана.

Рецепт изделия

Хотим заверить вас, что французское суфле, приготовленное из качественных продуктов, с соблюдением технологии, обязательно порадует вас своими

восхитительными вкусовыми качествами. Компоненты:

- мука – 2,5 ст. ложки;
- молоко – 5 ст. ложек;
- масло сливочное – 60 г;
- сахарная пудра – 150 г;
- яйца – 2 шт.;
- какао – 1 ст. ложка;
- шоколад черный – 100 г.

Способ приготовления

1. Сначала вам необходимо поделить на кусочки сливочное масло и шоколад, а затем их растопить на водяной бане.
2. Далее в другую емкость поместите яйца и, добавив к ним сахарную пудру, хорошенько взбейте.
3. Потом во взбитую смесь всыпьте муку, какао и влейте молоко и опять взбейте. После этого вам необходимо полученную смесь соединить с шоколадно-сливочной массой и все это перемешивать до тех пор, пока у вас не получится однородная консистенция.
4. Теперь поместите вашу заготовку в подготовленные формочки и подержите их в морозилке в течение 60 минут.
5. И заключительный этап - формы с суфле поставить на 10 минут в горячую духовку (температура 190 градусов).