



Desserten

Chocoladesoufflé

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 deciliter melk
175 gram suiker
2 theelepels maïzena
1 theelepel vanille-extract
15 gram donkere chocolade (fijnggehakt)
3 eetlepels boter (ongezouten)
10 eiwitten
1 theelepel bakpoeder

Bereidingswijze

Boter de ovenpotjes in en bestrooi de binnenkant met suiker. Omdraaien zodat de overtollige suiker eruit valt. Meng 60 g suiker, de maïzena en het vanille-extract onder de melk. Smelt 2 eetlepels boter samen met de chocolade. Roer er daarna langzaam de melk onder. Hou het mengsel warm op een zacht vuurtje.

Klopt de eiwitten schuimig met het bakpoeder. Voeg 6 eetlepels suiker toe en klop verder tot het eiwit stijf is. Hef dit voorzichtig onder het chocolademengsel. Verdelen over de potjes en 12 minuten in een voorverwarmde oven van 205° plaatsen.

Tip: Schep er eventueel een sausje in van 40 g suiker, 1 dl room en 2 el Bailey's.

