

# Chokladsufflé

4 portioner

125 gram mörk choklad

150 gram vispgrädde

¼ vaniljstång

60 gram äggula

150 gram äggvita

lite citronsaft

30 gram socker

1. Smöra och sockra formar
2. Sätt ugnen på 175 grader. Lägg in en plåt så att den är varm när du ställer in suffléerna på den.
3. Gör ganache av choklad och grädde
4. Tillsätt vanilj och vispa äggulorna
5. Vispa maräng på äggvitan, citron och socker.
6. Börja med att vända ¼ av marängen i ganachen, sedan vänder du i ganachen i marängen.
7. Fyll formarna, släta av med en palett. Lossa insidan med hjälp av en kniv. Bakas av i ugnen på 9 – 12 minuter – till den har rest sig snyggt.