

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Souffle di cioccolato bianco con crema al Bayleis

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 80 g di cioccolato bianco
- 20 g di zucchero
- 3 tuorli e 2 albumi
- 40 g di burro
- 20 g di farina
- 5 g di fecola di patate
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- mango per decorare
- 1 bicchiere di Bayleis.

PREPARAZIONE

1 Preparare, innanzitutto, la crema di Bayleis.

Montare un tuorlo con 10 g di zucchero, poi aggiungere 1 bicchiere di Bayleis e mettere

su fuoco lento, finchè risulti ben montata.

Mettere a raffreddare e cominciare a lavorare per il soufflé.

Sciogliere il burro con il cioccolato a bagnomaria. Nel frattempo montare a neve i 2 albumi.

Lavorare i 2 tuorli con 10 g di zucchero, quindi incorporare il cioccolato già sciolto.

Quindi, cominciare a incorporare delicatamente il bianco montato a neve, lavorando dolcemente sull'impasto. Una volta terminato, piano piano aiutandosi con un setaccio, aggiungere la farina miscelata con il lievito e la fecola.

Versare il composto in stampini monoporzione ed infornare a 180°C per circa 6-7 minuti.

Servire con la crema di bayleis, il tortino nel mezzo ricoperto di mango e spolverizzando il tutto con lo zucchero a velo.



Gli ingredienti dati sono sufficienti per realizzare 3 soufflé. **NOTE**