

Chokladsufflé

100 gram mörk choklad

50 gram smör

6 msk vetemjöl

2,5 dl mjölk

5 äggulor

1 dl florsocker

3 msk rom

8 st äggvitor

Vaniljglass

TSK VANILJ SOCKER

- Ugn 180 °. 10 min mitt i ugn på förvärmad plåt.
- Smöra formerna med pensel. Häll i socker. Vänd runt så kanterna täcks med socker.
- Smält chokladen över vattenbad.
- Smält smöret i en kastrull. Vispa ner mjölet och späd med mjölken under omrörning. Låt smeten koka några minuter. Ta kastrullen från värmen.
- Vispa äggvitorna till ett fast skum. Vänd ner en tredjedel av äggviteskummet i sufflémassan. Rör till en jämn smet. Vänd försiktig ner resterande skum. Fördela smeten i formarna.
- Sikta florsocker över de färdiga suffléerna och servera med vaniljglass.