

20 Ιουλίου 2020

Σουφλέ με 2 είδη σοκολάτας και παγωτό βανίλια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Για τη γκανάζ λευκής σοκολάτας

10 γρ. κορν φλάουρ

125 γρ. γάλα, κρύο

125 γρ. κρέμα γάλακτος

250 γρ. λευκή σοκολάτα, λιωμένη

5 γρ. νερό, σε θερμοκρασία δωματίου

Για το σουφλέ σοκολάτας και το σερβίρισμα

γκανάζ λευκής σοκολάτας

4 κρόκοι αυγών

4 αυγά

100 γρ. ζάχαρη

200 γρ. κουβερτούρα

200 γρ. βούτυρο

50 γρ. αλεύρι, κοσκινισμένο

αλεύρι και βούτυρο για τα ραμεκίν

παγωτό βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη γκανάζ λευκής σοκολάτας Αναμειγνύουμε το γάλα μαζί με το κορν φλάουρ και τα ρίχνουμε σ' ένα κατσαρολάκι, μαζί με την κρέμα γάλακτος. Ζεσταίνουμε το μίγμα της κρέμας, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να βράσει και να έχουμε μια

παχύρρευστη κρέμα.

Ρίχνουμε την κρέμα σε μια μπασίνα μαζί με τη λιωμένη σοκολάτα και τα ομογενοποιούμε, με τη βοήθεια του ραβδομπλέντερ.

Προσθέτουμε το νερό και μοιράζουμε τη γκανάζ σε παγοθήκες σιλικόνης. Τοποθετούμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 8 ώρες, μέχρι να παγώσουν εντελώς

Για το σουφλέ σοκολάτας και το σερβίρισμα

Ρίχνουμε τα αυγά, τους κρόκους και τη ζάχαρη στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν.

Λιώνουμε μαζί το βούτυρο και τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και, αφού κρυώσουν λίγο, τα προσθέτουμε στο μίγμα των αυγών, ανακατεύοντας καλά.

Τέλος, ρίχνουμε το αλεύρι κοσκινισμένο και ομογενοποιούμε.

Ρίχνουμε 100 γρ. μείγματος σε προετοιμασμένα ραμεκίν των 8 εκατοστών.

Βάζουμε στο κέντρο του κάθε ραμεκίν ένα κομμάτι από τη παγωμένη γκανάζ λευκής σοκολάτας και τα τοποθετούμε στην κατάψυξη να παγώσουν.

Ψήνουμε τα σουφλέ σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 12 περίπου λεπτά.

Σερβίρουμε με το παγωτό βανίλια.

Πηγή: clickatlife.gr