

Soufflé de Chocolate



Tiempo de
preparación

62 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan

3 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente, para engrasar

$\frac{1}{4}$ de taza de azúcar para el molde

1 taza de chocolate semiamargo finamente picado

$\frac{1}{2}$ taza de mantequilla derretida

1 cucharada de cacao en polvo

2 cucharadas de azúcar

Azúcar glass para decorar

Pistache en trozos para decorar

Preparación

1. Engrasa la soufflera con mantequilla con ayuda de una brocha, cubre la superficie y los laterales por completo. Una vez engrasadas, agrega el azúcar y retira el exceso. Reserva en refrigeración hasta el momento de rellenar.
2. En un tazón mezcla el chocolate semi amargo con la mantequilla derretida hasta que el chocolate se derrita y se integre. Si es necesario, puedes meter unos segundos al horno de microondas sólo para que el chocolate se derrita lo suficiente. Luego agrega la cocoa en polvo y termina de integrar.
3. Separa las yemas de las claras de Huevo San Juan®, sólo utilizarás una yema, así que puedes reservar el resto de las yemas para otra receta, como este delicioso rompopo casero. Guarda las claras hasta su uso. Coloca la yema en un tazón y bate con batidor globo junto con el azúcar hasta que la yema comience a tener un tono más claro, entonces será momento de incorporar el chocolate derretido del paso anterior; mezcla e integra. Reserva.
4. Monta las claras con ayuda de un batidor de mano con aditamento de globo a velocidad alta, hasta que las claras doblen su tamaño y consigas puntas firmes.
5. Agrega un poco de las claras montadas a la mezcla de chocolate con el objetivo de aligerar la masa, una vez que se aligere, incorpora el resto de las claras y mezcla de manera envolvente.
6. Llena los moldes al ras, limpia el borde con una toallita húmeda, de ser necesario. Hornea a 200 °C entre 12 y 15 minutos.
7. Sirve inmediatamente, decora con azúcar glass y pistache troceado.