

Soufflé di cioccolato all'arancia



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
12 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

25g di burro, piu' altro burro per ungere
25g di mandorle tritate
175g di cioccolato fondente all'arancia,
spezzettato in segmenti
4 uova, separate
zucchero a velo, per spolverizzare

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 190°C. Imburrare l'interno di sei stampi di 125ml e ricoprire con le mandorle tritate. Mettere da parte tre segmenti di cioccolato.
2. Spezzettare il restante cioccolato in una pirofila, aggiungere i 25g di burro e cuocere a bagnomaria sopra una pentola di acqua che sobbolle. Quando il cioccolato si e' fuso, togliere la scodella dalla pentola e lasciare raffreddare per 5 minuti. Aggiungere i tuorli.



3. Montare a neve dura gli albumi con il mixer, usando la frusta a filo a velocità 5 (max).

Ora aggiungere un quarto degli albumi nella miscela di cioccolato. Incorporare con attenzione i restanti albumi usando un cucchiaio di acciaio.

4. Ripartire la miscela negli stampi imburrati. Inserire metà segmento di cioccolato nel centro di ogni stampo. Infornare per circa 10 minuti, fino a quando l'impasto si solleva. Spolverizzare con zucchero a velo. Servire Immediatamente.