سوفله شکلات قهوه

کره	۲ ق.غ
شکلات ساده	۸۰ گرم
قهوه اسپرسو	۱ ق.چ
آب	۱ ق.غ
تخم مرغ	۱ عدد
شکر آیسینگ	۱ ق.غ
شکر	۲ ق.غ

۱ برای تهیه سوفله شکلات قهوه، ابتدا دیواره و کف ۲ فنجان کوچک را کمی کره بزنید، سپس کمی پودر شکلات روی آب بریزید و فنجان را بچرخانید تا پودر روی دیواره و کف خوب بچسبد، سپس پودر اضافی را خالی کنید

۲ در یک کاسه بزرگ کره ذوب شده و شکلات ذوب شده را با هم، هم بزنید تا کاملاً یکدست شوند.

۳ پودر اسپرسو را اضافه کنید و هم بزنید و به دنبال آن آب بریزید.

۴ زرده تخم مرغ را اضافه کنید، سپس شکر آیسینگ را بریزید و خوب هم بزنید (زیاد هم نزنید، در حد مخلوط و یکدست شدن مواد)

۵ سفیده تخم مرغ را با همزن برقی آنقدر بزنید نا کاملا پف کند، در میانه کار شکر را به آن اضافه کنید

۶ سفیده ها را به زرده ها اضافه کنید و آرام مخلوط کنید

۷ مواد را داخل فنجان ها بریزید و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید

۸ سپس به مدت ۱۵ دقیقه در فر از پیش گرم شده در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد قرار دهید

۹ نوش جان :)