

סופלה שוקולד (15 יחידות כוס אספרסו)

180 גרם שוקולד מריר 60%

120 גרם חמאה/שמן קוקוס

20 סמ"ק ברנדי ,

3 ביצים

60 גרם סוכר

30 גרם קמח

15 מטבעות שוקולד לבן חלבי/פרווה

אופן הכנה

להמיס בבן מארי את השוקולד החמאה והברנדי .

במיקסר להקציף את הביצים והסוכר .

לקפל את קציפת הביצים לשוקולד המומס בעדינות כדי לשמור על האווריריות.

לנפות את הקמח למסה ולקפל עד שמתקבל מרקם אחיד.

לזלף את המסה לכוסות אספרסו להניח במרכז המסה מטבע שוקולד לבן

אפייה 180 מעלות 7-10 דקות (במידת הצורך לטובב את התבנית כדי לקבל אפייה אחידה)