

**Desserten** tillagades av Mats J och Lars Ö

### **Chokladsufflé med äpple och kanel**

#### **6 personer**

125 gr mörk choklad, 70%  
150 gr äpplemos  
60 gr äggula, ca 3 st  
1 1/2 msk Maizena majsstärkelse  
2 tsk mald kanel  
200 g äggvita, ca 5 st i chokladblandningen  
1 tsk pressad citron  
1/2 dl strösocker



Garnering Florsocker

#### **Gör så här**

Sätt ugnen på 200 gr. Hacka eller riv chokladen. lägg äpplemos, äggulor samt majsstärkelse i en kastrull, värm på svag värme under omrörning tills det tjocknat, och den första bubblan syns. Tag kastrullen från värmen, tillsätt chokladen. Rör till en jämn smet. Låt svalna

Vispa äggvitan med citronsaften. Tillsätt hälften av sockret, när äggvitan blir "skummig" och fortsatt vispa. Vispa i resten av sockret när äggvitan är fast. Vispa till en fast marängsmet, Vänd ner smeten i chokladblandningen.

Smörj ugnssäkra portionsformar á ca 2 dl och strö dem med socker. Dra fingret runt kanten på formen, så att den är ren från smör och socker.

Fyll upp smeten till kanten i formarna. Ställ formarna på en plåt och grädda mitt i ugnen i ca 10 minuter. Järnkoll här!!!!

Pudra suffléerna med florsocker och servera dem genast med lättvispad grädde

### **Brännland Iscider**

Claim, 2018 129.00 kr

#### **Sverige**

Fruktig, nyanserad, söt, mycket frisk smak med tydlig karaktär av röda äpplen, inslag av aprikos, pomerans och honung.

