KIKKOMAN

Suflet czekoladowy ze smażonymi bananami z pikantną nutą chili

Czas ogółem **345 min** **20 min** Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania **300 min** Czas chłodzenia

Wartości odżywcze (na porcję)
2.188 kJ / 522 kcal

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Suflet

100 g	czekolady (60%)
100 g	masła
1	jajko
1	żółtko
3 łyżki	cukru
3 łyżki	mąki gładkiej
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Banany

50 g	cukru
1	pomarańczy (sok)
1	świeża czerwona papryczka chili, bez gniazd nasiennych i posiekana
2	banany

Dekoracja

tymianek cytrynowy

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Czekoladę i masło – mieszając – rozpuścić na parze.

Krok 2

Przy pomocy trzepaczki ostrożnie połączyć z jajkiem, żółtkiem i cukrem. Razem z mąką i słodkim sosem sojowym zmieszać z masą czekoladową, a następnie całość rozlać do silikonowych foremek do sufletów.

Krok 3

Pozostawić do schłodzenia na ok. 5 godzin. Po ostygnięciu piec w rozgrzanym piekarniku ok. 12-15 minut w temperaturze 200°C do momentu powstania na suflecie niewielkiej kopuły.

Krok 4

W tym czasie rozgrzać cukier na patelni, aż zacznie się delikatnie karmelizować, a następnie zalać sokiem pomarańczowym. Dodać papryczkę chili i pokrojone w ćwiartki banany i podsmażyć.

Krok 5

Przed podaniem suflet pozostawić na 1-2 minuty, następnie ostrożnie wyłożyć na talerz, dodać smażone banany i udekorować cytrynowym tymiankiem.