



Suklaakohokas

Aineet: 125 g tummaa suklaata
1,5 dl kuohukermaa
¼ vaniljatangon siemeniä
3 keltuaista
5 valkuaista
30 g sokeria
1 tl sitruunanmehua

Valmistus: Voitele kohokasvuoat (tai kahvikupit) huolellisesti pehmeällä voilla ja laita kylmään. Kaada kiehautettu kerma pilkotun suklaan päälle, anna seisoa hetki ja sekoita tasaiseksi. Yhdistä vaniljan siemenet ja vatkatut keltuaiset suklaaseen. Vatkaa valkuaiset, sokeri ja sitruunamehu marengiksi ja yhdistä suklaamassaan. Laita massa vuokiin ja tasoita pinta lastalla. Pinnan tulee olla aivan tasainen. Paista kohokkaita 180 asteessa noin 15 minuuttia. Tarjoa heti esimerkiksi vadelmakastikkeen kanssa.

www.superkokki.com