

# Souffle

Type de plat: Masas y Postres · Origine: Mavillum · Auteur: Mavillum

## INGRÉDIENTS

### Bizcocho

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 180 gr | Azúcar            |
| 90 gr  | Harina repostería |
| 4      | Huevos            |

### Relleno

|   |                 |
|---|-----------------|
| 6 | Claras de huevo |
|   | Helado          |

## PRÉPARATION

Untamos un molde con mantequilla y lo espolvoreamos con harina. Mezclamos la harina con el azúcar.

Separamos yemas y claras. Batimos las yemas y las incorporamos a la mezcla anterior.

Subimos las claras a punto de nieve y lo mezclamos todo. Se vierte en el molde y se hornea a unos 180 gr durante unos 30 minutos. No se puede en ningún momento abrir el horno ya que no nos subirá la mezcla. Colocamos en helado sobre el bizcocho y lo dejamos unos minutos en el congelador.

Subimos a punto de nieve las 4 claras. Colocamos sobre el helado las claras.

Se dora la clara un poquito con un soplete (También se podría poner el horno a con el grill a toda potencia durante 1 minuto, aunque después se tendría que poner un poco en el congelador por asegurar que el helado esté consistente).

El suflé está terminado, sólo queda servirlo y flambearlo, para ello calentamos un poquito de ron o whisky y lo tiramos encendido por encima del soufflé y ya está.