**Σουφλέ**

**Σουφλέ Σοκολάτας**500 γρ γάλα  
50 γρ κακάο  
6 αυγά (χωριστά)  
270 γρ ζάχαρη  
40 γρ αλεύρι  
35 γρ κόρν φλάουερ  
1 κ.γ χυμό λεμόνι  
αλάτι  
μαύρη σοκολάτα για τη φόρμα  
βούτυρο για τη φόρμα  
κακάο

Χωρίζουμε τα αυγά και χτυπάμε τους κρόκους με 150 γρ από τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Ταυτόχρονα, βάζουμε το γάλα να βράσει. Κοσκινίζουμε το αλεύρι, κακάο και κορν φλάουερ και ενσωματώνουμε στους κρόκους. Αφού φτάσει το γάλα σε σημείο βρασμού, το βάζουμε στο μείγμα κρόκων. Ανακατεύουμε καλά, να ενσωματωθούν. Βάζουμε πάλι στην κατσαρόλα και σε σιγανή φωτιά, ανακατεύουμε διαρκώς μέχρι να σφίξει. Παιρνάμε από σινουά. Χτυπάμε τα ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού και το αλάτι. Αφρατεύουμε την κρέμα πατισερί και σιγά σιγά θα ενσωματώσουμε τη μαρέγκα.  
Βουτυρώνουμε καλά τις φόρμες και τριμμένη σοκολάτα. Βάζουμε το μείγμα στις φόρμες. Ψήνουμε για 12 λεπτά στους 180 βαθμούς.

**Σουφλέ Φρούτων**βούτυρο για τη φόρμα  
100 γρ ζάχαρη  
100 γρ πουρέ φρούτων  
10 γρ κορν φλάουερ  
2 ασπράδια

Βουτυρώνουμε τις φόρμες και τις βάζουμε ψυγείο. Βάζουμε τον πουρέ από τα φρούτα μαζί με 50 γρ ζάχαρης σε ένα τηγανάκι και φέρνουμε σε βρασμό. Ανακατεύω το κορν φλάουρ με λίγο νερό και προσθέτω στον πουρέ φρούτων. Συνεχίζουμε άλλα 5 λεπτά μέχρι να σφίξει η μαρμελάδα. Ζυγίζουμε 50 γρ από τη μαρμελάδα για τη βάση του σουφλέ. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα, προσθέτοντας την υπόλοιπη ζάχαρη μέχρι να γίνει σφιχτή η μαρέγκα. Προσεκτικά ενσωματώνουμε τη μαρέγκα σε δόσεις στα 50 γρ βάσης φρούτων. Γεμίζουμε τις φόρμες, αφήνουμε καλά σε ένα ταψί και τα ψήνουμε στο επάνω μέρος του φούρνου για 5 λεπτά. Αφαιρούμε, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε αμέσως.

**Ζεστό σουφλέ μπανάνα**2 μπανάνες  
6 ασπράδια  
150 γρ ζάχαρη  
βούτυρο για τις φόρμες  
1 κ.σ. νερό  
1 κ.σ. κορν φλάουερ  
λίγο χυμό λεμονιού

Αρχικά βουτυρώνουμε τις φόρμες και πασπαλίζουμε με ζάχαρη να πάει παντού. Φτιάχνουμε τη βάση του σουφλέ, ανακατεύοντας το κορν φλάουερ με το νερό, τοποθετώντας τα σε μπλέντερ μαζί με τις μπανάνες και το χυμό λεμονιού. Χτυπάμε μέχρι να έχουμε μία πούλπα. Σε μπολ χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα. Σιγά σιγά, προσθέτουμε τη ζάχαρη και λίγο χυμό λεμονιού. Ενσωματώνουμε τη μαρέγκα σε δόσεις στη πούλπα μπανάνας. Μοιράζουμε το μείγμα στις φόρμες και ισιώνουμε την επιφάνεια για να φουσκώσει ομοιόμορφα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 για 10-15 λεπτά.

**Κρύο σουφλέ λεμόνι**2 ½ φύλλα ζελατίνης ή 2 ¼ κ.γ. σκόνη ζελατίνη  
200 γρ. ζάχαρη  
ξύσμα και χυμό από 2 λεμόνια  
3 αυγά χωριστά  
250 γρ κρέμα γάλακτος

Ετοιμάζουμε τη φόρμα για σουφλέ που χωράει 1 λίτρο ή μικρότερα σκεύη, βάζοντας λαδόκολα στα τοιχώματα. Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. Ρίχνουμε 100 γρ ζάχαρης σε 2 κ.σ. νερό και βράζουμε μέχρι να φτάσει τους 118 βαθμούς (petit boule). Βράζουμε το χυμό λεμονιού και στη συνέχεια προσθέτουμε μέσα τα φύλλα ζελατίνης και χτυπάμε μέχρι να διαλυθούν εκτός φωτιάς. Χτυπάμε τους κρόκους με το ξύσμα και σιγά σιγά προσθέτουμε το σιρόπι. Προσθέτουμε και το χυμό με τη ζελατίνη. Ετοιμάζουμε άλλο ένα σιρόπι με τα υπόλοιπα 100 γρ ζάχαρης κατά τον ίδιο τρόπο. Χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να σφίξουν και προσθέτουμε κορδόνι το σιρόπι για να φτιάξουμε ιταλική μαρέγκα. Χτυπάμε τη κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει κατα 90% σαντιγί. Ενώνουμε με το μείγμα των κρόκων και στη συνέχεια ενσωματώνουμε και τη μαρέγκα. Γεμίζουμε τη φόρμα, ισιώνουμε την επιφάνεια και βάζουμε κατάψυξη ή ψυγείο για 6-8 ώρες. Κατα το σερβίρισμα αφαιρούμε τη λαδόκολλα και στολίζουμε.

**Σουφλέ με φυστίκι   
Βάση φυστίκι**250 γρ γάλα  
25 γρ κορν φλάουερ  
25 γρ πάστα φυστικιού  
50 γρ ζάχαρη  
**Σουφλέ**140 γρ ζάχαρη  
200 γρ ασπράδι  
20 γρ πάστα φυστικιού  
λίγο βούτυρο για τη φόρμα

Για να κάνουμε τη βάση, σε κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και το κορν φλάουερ και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και την πάστα και αφήνουμε σε μέτρια θερμοκρασία να φτάσει σε βρασμό ανακατεύοντας διαρκώς. Αφήνουμε να βράσει 3-5 λεπτά μέχρι να πήξει και αφαιρούμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει και μετά το βάζουμε ψυγείο να κρυώσει εντελώς. Όταν είμαστε έτοιμοι να κάνουμε τα σουφλέ προθερμαίνουμε το φούρνο στους 185. Βουτυρώνουμε 4 φόρμες και αφήνουμε στην άκρη. Κάνουμε μαρέγκα τα ασπράδια με τη ζάχαρη. Αφρατεύουμε τη βάση μας και προσθέτουμε την υπόλοιπη πάστα. Ενσωματώνουμε τη μαρέγκα απαλά. Χωρίζουμε στις φόρμες και ψήνουμε 8-10 λεπτά.