



MARONISOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backstabil



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g

150 g Mascarpone

1 Msp. Orangenschale, frisch gerieben

1 Prise(n) Salz

20 g Stärke, z.B. Maizena

3 Eigelb

100 g Marronipüree [Vermicelles]

1 EL Rum

1 Pkg. Vanillezucker

1 EL Kakaopulver

3 Eiweiss

60 g Zucker

Butter, zum Bestreichen

Puderrucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten (ausser Eiweiss und Zucker) gut vermischen.
3. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Tassen innen mit Butter bestreichen und mit Puderrucker bestäuben.
5. Masse in die Tassen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25-30 Minuten backen.