



CHOCOLATE SOUFFLÉ CAKE (LRN)



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Tiefkühlstabil, gefrorenes Soufflé kann ohne Qualitätsverlust aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 809 G

100 g

200 g Frischkäse

45 g saure Sahne 10% Fett

33 g Kristallzucker

15 g Stärke, z.B. Maizena

140 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

12 g Rum

110 g Vollei(er)

120 g Eiweiss

33 g Puderzucker

1 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Frischkäse, Sahne, QimiQ Sahne-Basis, Kristallzucker und Stärke vermischen und auf 90°C erhitzen.
2. Die Masse leicht abkühlen (80°C), Schokolade darin schmelzen und mit Rum abrunden.
3. Vollei dazugeben, gut vermischen und unter ständigem Rühren über dem Herd bei 80°C abbinden.
4. Eiweiß mit Staubzucker und Salz schmierig schlagen und unter die abgekühlte Schokolademasse rühren.
5. Souffleformen innen mit Butter bestreichen, mit Staubzucker bestreuen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen im Wasserbad bei 120°C ca. 25-30 Minuten backen.