



# BANANENSOUFFLÉ MIT ANANASRAGOUT



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS BANANENSOUFFLÉ

80 g

20 g Butter

20 g Zucker

2 Eigelb

200 g Banane(n), püriert

1 TL Zitronensaft

20 g Mandeln, gerieben

20 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gerieben

2 Eiweiss

1 EL Stärke, z.B. Maizena

Butter, für die Form

Zucker, für die Form

### FÜR DAS ANANASRAGOUT

1 EL QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

500 g Ananas, Konserve

1 TL Stärke, z.B. Maizena

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140° C vorheizen (Ober- und unterhitze).
2. Für das Bananensoufflé Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eigelb dazugeben und schaumig schlagen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Bananenpüree, Zitronensaft, Mandeln und Schokolade dazugeben und gut vermischen. QimiQ Masse zur Buttermasse geben und gut vermischen.
4. Eiweiss zu Schnee schlagen und mit der Maizena unter die Soufflémasse heben.
5. Auflaufförmchen mit Butter austreichen und mit Zucker bestreuen. Jeweils zu drei Viertel mit der Masse füllen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25 Minuten garen.
6. Für das Ananasragout den Kompottsaft in einen Topf abseihen. Maizena mit dem Kompottsaft verrühren und aufkochen lassen.
7. Ananas klein schneiden und dazugeben. Zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.