



SAURER RAHM SOUFFLÉ MIT HIMBEERSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

125 g QimiQ Rahm-Basis

125 g Saurer Halbrahm

50 g Weissmehl

4 Eigelb

25 ml Zitronensaft

5 g Zitronenschale

4 Eiweiss

80 g Zucker

Butter, für die Form

Zucker, für die Form

Puderzucker

FÜR DIE HIMBEERSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Himbeere(n)

30 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ mit saurem Rahm und Mehl unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt. Eigelb, Zitronensaft und -schale einrühren. Auskühlen lassen.
3. Eiweiss mit Zucker sehr steif schlagen und unterheben.
4. Masse in die vorbereitete Souffléform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
5. Für die Himbeersauce: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer gut aufmischen.
6. Mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeersauce servieren.