



# MARRONI SOUFLÉ



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Backstabil



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>340 g</b>	Mascarpone
<b>90 ml</b>	Vollrahm
<b>20 ml</b>	Orangensaft
<b>4 g</b>	Orangenschale
<b>40 g</b>	Butter
<b>2 g</b>	Salz
<b>40 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>6</b>	Eigelb
<b>200 g</b>	Marronipüree [Vermicelles]
<b>20 ml</b>	Rum
<b>24 g</b>	Vanillezucker
<b>20 g</b>	Kakaopulver
<b>6</b>	Eiweiss
<b>120 g</b>	Zucker
	Butter, für die Formen
	Pudertzucker, für die Formen

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ mit Mascarpone, Rahm, Orangensaft und -schale, Butter, Salz und Stärke zusammen auf 90 °C erhitzen. Auskühlen lassen.
2. Eigelb, Marronipüree, Rum, Vanillezucker und Kakaopulver dazumischen.
3. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Souffléformen innen mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben. Die Masse einfüllen und im Wasserbad bei 140 °C ca. 25-30 Minuten backen.