



# CREAM CHEESE SOUFFLÉ CAKE (LRN)

## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 635 G

<b>100 g</b>	
<b>200 g</b>	Fromage frais
<b>45 g</b>	Crème entière
<b>33 g</b>	Kristallzucker_Sucre cristallisé
<b>18 g</b>	Fécule de maïs
<b>110 g</b>	Vollei(er)
<b>80 g</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>33 g</b>	Sucre glace
<b>3 g</b>	Sucre vanillé
<b>8 g</b>	Jus d'un citron
<b>4 g</b>	Zitronenschale
<b>1 g</b>	Sel

## PRÉPARATION

1. Frischkäse, Sahne, QimiQ Saucenbasis, Kristallzucker und Stärke vermischen und auf 90°C erhitzen.
2. Vollei dazugeben, gut vermischen und unter ständigem Rühren über dem Herd bei 80°C abbinden.
3. Eiweiß mit Staubzucker schmierig schlagen und unter die abgekühlte Masse rühren.
4. Mit Vanillezucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Salz abschmecken.
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.