



CHOCOLATE SOUFFLÉ CAKE (LRN)



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 809 G

100 g

200 g Fromage frais

45 g Sauerrahm 10 % Fett

33 g Kristallzucker_Sucre cristallisé

15 g Féculé de maïs

140 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

12 g Rhum

110 g Vollei(er)

120 g Blanc(s) d'œuf

33 g Sucre glace

1 g Sel

PRÉPARATION

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.