



BANANENSOUFFLÉ MIT ANANASRAGOUT



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS BANANENSOUFFLÉ

80 g

20 g Beurre

20 g Sucre

2 Jaune(s) d'œuf

200 g Banane(s), réduit en purée

1 TL Jus d'un citron

20 g Amandes, râpée

20 g Chocolat noir (40-60% de cacao), râpée

2 Blanc(s) d'œuf

1 cs Fécule de maïs

Beurre, pour le plat

Sucre, pour le plat

FÜR DAS ANANASRAGOUT

1 cs QimiQ Base crème, réfrigéré

500 g Ananas, Konserve

1 TL Fécule de maïs

PRÉPARATION

1. Backofen auf 140° C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Bananensoufflé: Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eidotter 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. Eiklar zu Schnee schlagen und mit der Maisstärke unter die Soufflémasse heben.
5. Auflaufförmchen mit Butter ausstreichen 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: Kompottsaft in einen Topf abseihen. Maisstärke mit dem Kompottsaft verrühren und aufkochen lassen.
7. Ananas klein schneiden und dazugeben. Zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.