



# HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADESOUFFLÉ

QimiQ AVANTAGES



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**50**

**75 g** Beurre

**125 g** Chocolat

**2** Œuf(s)

**2** Jaune(s) d'œuf

**50 g** Sucre

**50 g** Farine, sans levure

Beurre, pour le plat

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Butter und Schokolade über warmen Wasserbad schmelzen.
3. Schüssel vom Dampf nehmen. Eier und Eidotter rasch einrühren (die Masse sollte dabei nicht zu heiß sein). Zucker und Mehl einrühren.
4. Masse in die vorbereiteten Soufflécupchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.