

CHOCOLATE SOUFFLÉ CAKE (LRN)



QimiQ VORTEILE

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





15

leicht

ZUTATEN FÜR 809 G

100 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Frischkäse
45 g	Sauerrahm 10 % Fett
33 g	Kristallzucker
15 g	Maisstärke
140 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
12 g	Rum
110 g	Vollei(er)
120 g	Eiweiß
33 g	Staubzucker
1 g	Salz

ZUBEREITUNG

- 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.