



BANANENSOUFFLÉ MIT ANANASRAGOUT



QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS BANANENSOUFFLÉ

80 g	QimiQ Sahne-Basis
20 g	Butter
20 g	Zucker
2	Eigelb
200 g	Banane(n), püriert
1 TL	Zitronensaft
20 g	Mandeln, gerieben
20 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gerieben
2	Eiweiß
1 EL	Maisstärke
	Butter, für die Form
	Zucker, für die Form

FÜR DAS ANANASRAGOUT

1 EL	QimiQ Classic, gekühlt
500 g	Ananas, Konserve
1 TL	Maisstärke

ZUBEREITUNG

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.