



# DUNKLES SCHOKOLADESOUFFLÉ



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Backstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 772 G

<b>100 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>200 g</b>	Frischkäse
<b>45 g</b>	Sauerrahm 10 % Fett
<b>33 g</b>	Zucker
<b>18 g</b>	Maisstärke
<b>140 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
<b>12 g</b>	Rum
<b>2</b>	Ei(er)
<b>3</b>	Eiweiß
<b>33 g</b>	Staubzucker
<b>1 g</b>	Salz

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Frischkäse, Schlagobers, Zucker und Stärke gut vermischen und auf 90 °C erhitzen.
2. Die Masse leicht abkühlen lassen (80 °C), Schokolade darin schmelzen und mit Rum abrunden.
3. Eier dazugeben, gut vermischen und unter ständigem Rühren über dem Herd bei 80 °C abbinden.
4. Eiweiß mit Staubzucker und Salz schaumig schlagen und unter die abgekühlte Schokolademasse rühren.
5. Souffléformen befetten, mit Staubzucker bestäuben und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 120 °C ca. 25-30 Minuten backen.