



# HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADESOUFFLÉ

QimiQ **VORTEILE**



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>50</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>75 g</b>	Butter
<b>125 g</b>	Schokolade
<b>2</b>	Ei(er)
<b>2</b>	Eigelb
<b>50 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Mehl, glatt
	Butter, für die Form

## ZUBEREITUNG

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 Soufflécüpfchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.