



# CHOCOLATE SOUFFLÉ CAKE (LRN)



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 809 G

<b>100 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 g</b>	Fromage frais
<b>45 g</b>	Crème fleurette, 10% de matière grasse
<b>33 g</b>	Sucre cristallisé
<b>15 g</b>	Fécule de maïs
<b>140 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao)
<b>12 g</b>	Rhum
<b>110 g</b>	Œuf(s) complet(s)
<b>120 g</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>33 g</b>	Sucre glace
<b>1 g</b>	Sel

## PRÉPARATION

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.