



# HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADESOUFFLÉ

QimiQ AVANTAGES



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

<b>50</b>	QimiQ Sauce Base
<b>75 g</b>	Beurre
<b>125 g</b>	Chocolat
<b>2</b>	Œuf(s)
<b>2</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>50 g</b>	Sucre
<b>50 g</b>	Farine, sans levure
	Beurre, pour le plat

## PRÉPARATION

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