



CHOCOLATE SOUFFLÉ CAKE (LRN)



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 809 G

100 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Formaggio fresco
45 g	Panna acida, 10% di grassi
33 g	Zucchero cristallino
15 g	Maizena
140 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao)
12 g	Rum
110 g	Uovo intero
120 g	Bianco dell'uovo
33 g	Zucchero a velo
1 g	Sale

PREPARAZIONE

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.