



BANANENSOUFFLÉ MIT ANANASRAGOUT



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin



25



medio

INGREDIENTI PER 4

FÜR DAS BANANENSOUFFLÉ

80 g	QimiQ Sauce Base
20 g	Burro
20 g	Zucchero
2	Tuorlo d'uovo
200 g	Banana (Banane),
1	Succo di limone
20 g	Mandorle,
20 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
2	Bianco dell'uovo
1	Maizena
	Burro,
	Zucchero,

FÜR DAS ANANASRAGOUT

1	QimiQ Classic,
500 g	Ananas, conserva
1	Maizena

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 140° C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Bananensoufflé: Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eidotter dazugeben und schaumig schlagen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Bananenpüree, Zitronensaft, Mandeln und Schokolade dazugeben und gut vermischen. QimiQ Masse zur Buttermasse geben und gut vermischen.
4. Eiklar zu Schnee schlagen und mit der Maisstärke unter die Soufflémasse heben.
5. Auflaufförmchen mit Butter austreichen und mit Zucker bestreuen. Jeweils zu drei Viertel mit der Masse füllen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25 Minuten garen.
6. Für das Ananasragout: Kompottsaft in einen Topf abseihen. Maisstärke mit dem Kompottsaft verrühren und aufkochen lassen.
7. Ananas klein schneiden und dazugeben. Zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.