



CREAM CHEESE SOUFFLÉ CAKE (LRN)

QimiQ BENEFITS

- Light, fluffy and moist consistency
- Deep freeze stable, frozen soufflé cakes can be regenerated without loss of quality



15



easy

INGREDIENTS FOR 635 G

100 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Cream cheese
45 g	Heavy cream 36 % fat
33 g	Granulated sugar
18 g	Corn starch
110 g	Whole egg(s)
80 g	Egg white(s)
33 g	Powdered sugar
3 g	Vanilla sugar
8 g	Lemon juice
4 g	Lemon peel
1 g	Salt

METHOD

1. Frischkäse, Sahne, QimiQ Saucenbasis, Kristallzucker und Stärke vermischen und auf 90°C erhitzen.
2. Vollei dazugeben, gut vermischen und unter ständigem Rühren über dem Herd bei 80°C abbinden.
3. Eiweiß mit Staubzucker schmierig schlagen und unter die abgekühlte Masse rühren.
4. Mit Vanillezucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Salz abschmecken.
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.