



CHOCOLATE 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 809 G

100 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Cream cheese
45 g	Sour cream 10 % fat
33 g	Granulated sugar
15 g	Corn starch
140 g	Dark chocolate (40-60 % cocoa)
12 g	Rum
110 g	Whole egg(s)
120 g	Egg white(s)
33 g	Powdered sugar
1 g	Salt

METHOD

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.