



Unser Rezept der Saison – Frühjahr 2018

Schokosoufflée mit flüssigem Kern

ZUTATEN

- 450 g Schokolade (Valrhona)
- 100 g Eigelb
- 100 g Butter
- 400 g Eiweiß
- 150 g Zucker
- 2 Zitronen oder Orangen – Zesten
- Butter für die Form



Zubereitung:

- Schokolade schmelzen, Eigelb, Orangenzesten und zerlassene Butter dazu geben.
- Eiweiß zu Schnee schlagen. Zucker unter die Schokoladenmasse rühren.
- Den Eischnee mit der Schokoladenmasse glatt rühren.
- 20 Tassen oder Souffléformen ausbuttern und zuckern.
- Masse einfüllen und in die Mitte einen süßen Trüffel oder eine Praline setzen
- 12-24 Std. einfrieren
- Bei 200°C 9 Min. backen.

Man kann das Schokosoufflée jederzeit gut vorbereiten, einfrieren und wenn man es braucht, frisch backen. Perfekt für zu Hause, auch bei überraschendem Besuch ein Highlight!

Viel Spaß beim Zubereiten – und GUTEN APPETIT!