



Schokoladen-Soufflé

Schokoladen-Soufflé

4 Eier

80 g Zucker

Salz

200 ml Milch

1 Esslöffel Butter

180 g Zartbitterschokolade (70% Kakaogehalt)

15 g Speisestärke

2 Esslöffel Kirschwasser

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Außerdem

Butter zum Einfetten

Backkakao zum Ausstäuben der Förmchen

6 Soufflé-Förmchen

Etwas Puderrzucker

Schokoladen-Soufflé

1.

Soufflé- Förmchen mit Butter einfetten und Backkakao durch ein kleines Sieb als dünne Schicht hineinrieseln lassen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und währenddessen den Zucker hineinrieseln lassen. 1 Prise Salz hinzufügen.

Milch in einem Topf erhitzen. Butter in die Milch geben und verrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist, Schokolade in Stücke brechen und zur Milch geben. Speisestärke durch ein Sieb in die Milch rieseln lassen und alles mit einander verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Kirschwasser hinzugeben und den Topf vom Herd nehmen.

Die Eigelbe kurz aufschlagen und in die Milch-Schokoladenmasse geben. Gut verrühren.

Das steif geschlagene Eiweiß unter die Schokoladenmasse heben und behutsam vermengen, bis eine glatte, cremige Konsistenz entsteht. Die Förmchen je zu 2/3 mit Masse befüllen und 15-20 min. bei 180°C (Umluft) backen, dabei den Ofen NICHT vorheizen.

Schokoladen-Soufflé anschließend nach Belieben mit Puderzucker garnieren und servieren.