

Tici Kaspar

SCHOKO-NUSS-SOUFFLÉ

Zutaten für ca. 10-12 Portionen :

- 100 g Butter
- 100 g Backzucker
- 6 Dotter
- 6 Eiweiß
- Spritzer Zitronensaft
- Prise Salz
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g geriebene Mandeln
- Butter und Zucker für die Förmchen

Schokoladensauce

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Milkschokolade
- 150 ml Sahne
- Schuss Cointreau
- Orangenschale

Zum Servieren

- 1 Becher Himbeeren
- 2 Feigen, in Spalten geschnitten
- Walnüsse, karamellisiert

Zubereitung:

- Auflaufförmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.
- Butter weiß aufschlagen und nach und nach die Hälfte des Zuckers beimengen.
- Dotter und die zerlassene (lauwarme) Schokolade nach und nach untermischen.
- Das Eiklar mit einer Prise Salz, einem Spritzer Zitronensaft und dem restlichen Zucker zu cremigen Schnee schlagen.
- Ein Drittel vom Schnee mit der Schokomasse verrühren, restlichen Schnee und Nüsse vorsichtig unterheben.
- Förmchen bis knapp unter den Rand mit der Masse füllen und im Dampfgarer bei 85 Grad für ca. 25 Minuten garen. Im Ofen auf 180° Heißluft in ein Wasserbad stellen.
- In der Zwischenzeit, die Schokolade für die Sauce in kleine Stücke schneiden. Sahne aufkochen, Topf vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter ständigem Rühren schmelzen. Mit einem Schuss Cointreau und Orangenschale abschmecken.
- Förmchen aus dem Dampfgarer nehmen, die Soufflés vorsichtig auf Teller stürzen und mit warmer Schokoladensauce, Himbeeren, Feigen und Karamell-Nüssen servieren.

TIPP! Wenn das Soufflé hängen bleibt oder schwer zu stürzen geht, einfach noch ein paar Minuten nachstellen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel