

Schokoladen-Soufflé

Zutaten:

- 125 g Zartbitter-Schokolade
- 30 g Butter
- 3 Eier: 2 Eigelb, 3 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 2 EL Schlagsahne
- 1 EL Kakaopulver
- 30 g Mehl

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 12 min

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoller

Anzahl Portionen: 4



Zubereitung:

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze oder 175 °C Umluft vorheizen.

- Schokolade & Butter schmelzen
- Eiweiß & 20 g Zucker & 1 Prise Salz steif schlagen
- Eigelb & 20 g Zucker aufschlagen
- Kakao & Mehl mischen
- hitzebeständige Förmchen einfetten & mit Zucker austreuen

Buttrige Schokolade & Sahne unter Eigelbmasse rühren.

Mehlgemisch & Eischnee abwechselnd unter Eigelbmasse heben.

- Teig in Förmchen füllen

Für ca. 12 min backen, dabei die Ofentür geschlossen halten.
Dann SOFORT servieren.