

Frisch gekocht
Donnerstag, 9. März 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Schokoladensoufflé

40 Minuten (ohne Stehzeit) /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

80 g Schokolade, 1 Eiweiß, 20 g Kakaopulver, 4 Eidotter, 1/4 l Milch, 4 Eiweiß, 50 g Butter, 70 g Zucker, 50 g Mehl.

Für den Schokoschaum: 3/8 l Milch, 40 g Kuvertüre (Bitterschokolade), 100 g Milkschokolade, 1 Eidotter, 15 g Vanillepuddingpulver, 3/8 l Obers, 40 g Zucker.

Außerdem: 50 g Zitronensaft, 150 g Orangensaft, 300 g Passionsfruchtsaft, 1 Vanilleschote, 150 Gelierzucker (3:1), 1 Orange, Zitronenschale, Baiserstangerln,

Zubereitung:

Die Schokolade klein schneiden und mit dem Kakaopulver in der Milch aufkochen. Butter und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten, in gleich große Teile schneiden und nach und nach in die Schokoladenmilch einrühren. Zu einem festen Brei rühren. In die heiße Masse 1 Eiweiß und 4 Eidotter einrühren. Die 4 Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und diesen unter die Masse heben. In die vorbereiteten Formen (gebuttert und gezuckert) abfüllen. Im Wasserbad ca. 20 Minuten bei 200 °C backen.

Für den Schokoschaum Milch und Schokolade erhitzen. Vor dem Aufkochen von der heißen Milch 5 EL mit Eidotter und Puddingpulver verrühren. Die Mischung in die kochende Milch rühren und dick einkochen. Von der Hitze nehmen und den Zucker einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, auskühlen lassen und danach das angeschlagene Obers unterheben.

Die Orange filetieren. Die Fruchtsäfte vermengen; die Orangenfilets in 3 EL Saft einlegen. Den restlichen Saft mit Vanillemark und Gelierzucker verrühren und ca. 6 Minuten einkochen. In eine Portionsflasche abfüllen. Die Orangenfilets mit Schokoschaum, Zitrusgelee und Baiser auf Teller verteilen, das Soufflé dazu servieren.