

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Korean Soufflé Cake

Köchin: Silvia Schneider

Zutaten

(4 Personen)

Für den Kuchen

- 2 Eidotter
- 30 ml Milch
- 1 g Salz
- 1 g Vanilleextrakt
- 30 g Reismehl
- 2 Eiklar
- 40 g Staubzucker

Für das Topping

- 4 EL Erdbeermarmelade
- 4 EL geschlagene Sahne
- 12 frische Erdbeeren

Zubereitung

- 1.** Für den Korean Soufflé Cake zuerst das Eiklar und den Staubzucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2.** Dann, in einer weiteren Schüssel, aus den Eidottern, der Milch, dem Salz, dem Vanilleextrakt und dem Reismehl mit einem Schneebesen eine cremige Masse schlagen. Anschließend den Schnee unter die Dottermasse heben.
- 3.** Nun mit einem Eisportionierer die Soufflé-Masse direkt als Halbkugeln in eine geölte, heiße Pfanne geben und von beiden Seiten Farbe fangen lassen.
Tipp: Einen kleinen Schluck Wasser in die Pfanne geben und einen Deckel daraufsetzen, dann kann das Soufflé schön aufgehen.
- 4.** Zum Schluss die Soufflés auf einem flachen Teller anrichten, etwas Erdbeermarmelade darauf verteilen und das Dessert mit geschlagener Sahne und frischen Erdbeeren servieren.