

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

Fotocredit: Simeon Baker



Topfen Soufflé

Köchin: Magdalena Schwarz

Zutaten

(4 Personen)

Für das Soufflé

- 200 g Topfen
- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 4 Soufflé-Förmchen
- Butter und Zucker für die Förmchen

Für die Garnitur

- Staubzucker
- Heidelbeerragout

Zubereitung

1. Für das Topfen Soufflé zuerst das Rohr auf 180° C Heißluft vorheizen, die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.

2. Dann die Eier trennen und den Topfen mit den Eidottern glattstreichen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät zu einem steifen Schnee schlagen.

Quelle: ORF extra

3. Nun zuerst etwa ein Drittel des Schnees unter die Topfen-Masse rühren, sodass eine homogene Masse entsteht, dann den Rest vom Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Anschließend die Soufflé-Masse in die gebutterten und gezuckerten Förmchen geben und in eine feuerfeste Form stellen, deren Boden mit heißem Wasser bedeckt ist. Die Förmchen dann zirka 20 Minuten bei 180° C Heißluft im vorgeheizten Rohr backen.

5. Zum Schluss das Rohr ganz vorsichtig öffnen, dass das Soufflé nicht zusammenfällt. Die Förmchen herausnehmen und die Soufflés mit Staubzucker bestreuen. Je nach Geschmack zum Beispiel mit Heidelbeerragout servieren und genießen.