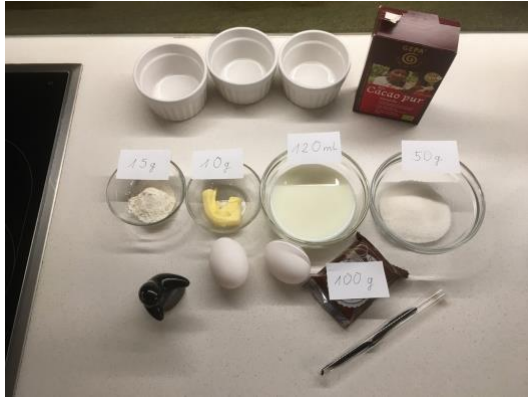


Schokoladen Souffle



Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Souffle Förmchen oder Tassen mit Butter auspinseln, mit Zucker ausstreuen, Backrohr auf 200 °C Ober/ Unterhitze vorheizen		
100 g	Zartbitterkuvertüre	hacken und in eine Metallschüssel geben.
15 g	Butter	Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und eine kurz erhitzen (helle Einbrenne), Milch zugeben, unter Rühren aufkochen, Vanilleschote auskratzen und zugeben. Heiße Milch zur Kuvertüre geben und gut verrühren. Etwas abkühlen lassen.
8 g	Mehl	
120 ml	Milch	Eier trennen, nur ein Eigelb zur Schokoladenmasse geben und unterrühren
¼ 1 Pckg.	Vanilleschote oder Bourbon Vanille Zucker	
2	Eier	Beide Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach unterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Eischnee auf dreimal unter die Schokoladenmasse heben.
50 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
Teig etwa $\frac{3}{4}$ voll einfüllen, überstehenden Zuckerrand abwischen und 12-15 Minuten backen. Sofort mit frischem Obst oder einer Beerensauce servieren.		