

Schokoladensouffle mit Likörpraline

Für ca. 8 Portionen/ Souffleformen

Zutaten:

80g Butter

4 Eigelb

70g gemahlene Mandeln

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

80g Zartbitterschokolade

1 TL Kakaopulver

4 Eiweiß

20g Zucker

Mon Cherie-Pralinen (je Förmchen 1 Stück)

Butter zum Ausfetten

Vanillesauce oder Eierlikör

Zubereitung:

1. Butter mit Vanillezucker schaumig rühren, Eigelb und Mandeln hinzufügen.
2. Schokolade im Dampfgarer in hitzebeständiger Form abgedeckt schmelzen
(Dampfgaren 90° ca. 3-4 Minuten)
3. Die flüssige Schokolade unter die Masse rühren.
4. Eiweiß zu Schnee schlagen. Zucker einrieseln lassen.
5. Eischnee vorsichtig unter die Masse ziehen. In Souffleförmchen verteilen, 1 Praline in jede Form stecken.
6. Dampfgaren, Temperatur: 90° Zeit: 25 Minuten
7. Kurz auskühlen lassen und zusammen mit einer Vanillesauce oder Eierlikör servieren.