

Schokoladensoufflé aus dem Dampfgarer

Als Dessert ist Schokoladensoufflé sehr beliebt. Dieses Rezept zeigt, wie es im Dampfgarer zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

110 g	Bitterschokolade
4 Stk.	Eidotter
6 Stk.	Eiklar
1 Schuss	Rum
0.5 Packungen	Vanillezucker
60 g	Zucker
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für das **Schokoladensoufflé** zuerst einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Eidotter zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Rum in eine Schüssel geben und über dem Wasserdampf zu einer lockeren Masse verquirlen.
2. Die Schokolade grob zerbröseln und nach und nach dazugeben. Dabei immer gut umrühren. Durch die Hitze des Wasserbades wird die Schokolade langsam schmelzen.

3. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Dessertförmchen mit Butter ausstreichen und zuckern.
4. Die Schokoladenmasse gleichmäßig in die Förmchen füllen und bei 90°C für 20 Minuten in den Dampfgarer geben. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Nach Belieben zum Schokoladensoufflé steif geschlagenes Schlagobers oder frische Früchte reichen.