Schokoladentraum

Cremig zart im Kern wird dieser Schokoladentraum zu einem kulinarischen Dessert-Highlight. Dieses verführerische Rezept garantiert einen weichen Kern und Genuss pur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

75 g	Kochschokolade
1 Stk.	Ei
6.25 g	Staubzucker
75 g	Butter
25 g	Mehl (glatt)

Zubereitung

1. Für den **Schokoladentraum** Eier trennen und Eidotter mit dem Staubzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen.

2. Kochschokolade in Butter in einem heißen Wasserbad schmelzen und beharrlich rühren. Anschließend zu Ei-Zucker-Mischung geben.

3. Nach und nach Mehl unterrühren. Dabei vorsichtig vorgehen und einen lockeren Teig zubereiten.

4. Kleine Soufflé Förmchen parat stellen und mit der Teigmasse befüllen. Im Anschluss

Schokoladentraum für 8 Minuten backen und für einige Minuten überkühlen.

Tipp

Ein herberer Schokoladentraum gelingt mit erstklassiger Zartbitterschokolade. Den Traum in Schokolade kann noch mit Staubzucker verfeinert werden.