Schokosoufflé aus dem Dampfgarer

Ein locker-luftiger Schokotraum: Bei diesem Rezept kommt das wunderbare Schokosoufflé aus dem Dampfgarer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

120 g	Schokolade
35 g	Butter
120 g	Zucker
3 Stk.	Eier
2 EL	Stärkemehl
1 EL	Milch
1 EL	Butter (für die Form)
1 EL	Kristallzucker (für die Form)
250 g	Schlagobers (zum Garnieren)

Für die Schokosauce

100 g	Milchschokolade
1 EL	Rapsöl

Zubereitung

1. Das **Schokosoufflé aus dem Dampfgarer** ist eine leckere Nachspeise. Zuerst in eine kleine, hitzefeste Schüssel die Schokolade geben. Sorgfältig mit Frischhaltefolie einwickeln. Eine Viertelstunde in den Dampfgarer geben und bei etwa 75 Grad schmelzen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Eine Auflaufform gut fetten und mit Zucker bestreuen. Die geschmolzene Schokolade mit den Eigelben, weicher Butter und Zucker schaumig rühren. Anschließend den Eischnee, dann das Stärkemehl und zum Schluss die Milch unterheben.

3. Die Masse in die vorbereitete Form füllen. Den Dampfgarer auf 90 Grad einstellen und das Soufflé offen darin aufgehen lassen (etwa 16 bis 18 Minuten). Das Volumen sollte sich deutlich vergrößern. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Die Schokolade für die Schokosauce zerkleinern und in eine hitzefeste Tasse geben. Frischhaltefolie darüber spannen. Im Dampfgarer etwa 15 Minuten schmelzen lassen. Herausnehmen, Rapsöl zufügen und die Sauce glattrühren. Das Soufflé entweder stürzen oder in der Form mit der Sauce überziehen. Zum Abschluss das Soufflé mit geschlagenem Obers anrichten.

Tipp

Das Schokosoufflé schmeckt noch besser mit einer Tasse Kaffee.