EDEKA Brand für Leib & Seele

Monatsmenü

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern

mit weißer Schokoladen-Espuma & Chili-Mandarinen-Kompott

Zutaten:

Für das Schoko-Soufflé:

- 170 g dunkle Kuvertüre (min. 50 % Kakao)
- 225 g Butter
- 175 g Zucker
- 6 Eier
- 90 g Mehl (gesiebt)

Für die weiße Schokoladen-Espuma:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 150 g heiße Sahne
- 4 Eiweiß
- 1 iSi-Flasche + 2 Kapseln

Für das Chili-Mandarinen-Kompott:

- 4 Mandarinen
- 250 ml Mandarin- oder Clementinensaft
- 1 Zimtstange
- 1TL Chiliflocken
- 1TL Stärke
- Frische Minze

TasteTrack

Scanne den Code und folge der Schritt-für-Schritt-Anleitung im Video – einfach, lecker, perfekt!

Zubereitung:

Für das Schoko-Soufflé:

1. Kuvertüre, Butter und Zucker sanft erwärmen & glatt rühren.
2. Eier und gesiebtes Mehl einarbeiten.
3. Förmchen gut einfetten & zu 2/3 füllen.
4. Bei 200°C Umluft 7–10 Min. backen (probieren, um perfekten Kern zu finden).

Für die weiße Schokoladen-Espuma:

1. Weiße Kuvertüre klein schneiden & mit heißer Sahne übergießen.
2. Glatt rühren, Eiweiß zugeben & vermengen.
3. In iSi-Flasche füllen, 2 Kapseln einsetzen & kräftig schütteln.
4. Mind. 12 Std. kaltstellen, vor dem Servieren erneut gut schütteln.

Für das Chili-Mandarinen-Kompott:

1. Mandarinen schälen, 1 Std. in Wasser einlegen, dann die weißen Häute mit einem Messer entfernen.
2. Mandarinensaft mit Zimt & Chili aufkochen, mit etwas Stärke binden.
3. Geschälte Mandarinen zugeben, verrühren & abkühlen lassen.
4. Mit frischer Minze garnieren.