

Schokoladensoufflé

mit Aprikosen-Rum-Soße



Soufflé:
weiche Butter
Zucker
200 ml Milch
1 EL Kakaopulver
25 g Butter
25 g Mehl
100 g gehackte Zartbitterschokolade
50 ml Schokoladenlikör
4 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker

Aprikosen-Rum-Soße:
300 g TK-Aprikosen, halbiert, entsteint
125 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
3-4 EL Rum

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de

Schokoladensoufflé

mit Aprikosen-Rum-Soße

Zubereitung:

Souffléformen fetten und mit Zucker bestreuen. Die Milch mit dem Kakaopulver erhitzen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl dazugeben und mit Schokoladenmilch auffüllen. Zartbitterschokolade und Likör hinzufügen und Masse glattrühren.

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eigelb unter die Schokoladenmasse heben und das Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen. Schritt für Schritt den Eischnee behutsam unter die Schokoladenmasse heben. Teig auf die gebutterten Förmchen verteilen.

Die Soufflés ca. 15-20 min im Wasserbad backen.

Die Aprikosen mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Rum ca. 10 min kochen und dann pürieren, durch ein Sieb streichen und kaltstellen.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de