



Rezeptvorschlag

Zitronen-Quark-Soufflé mit frischen

Erdbeeren und Schokoladensauce

4 Soufflémörmchen mit Butter ausfetten, die Zitrone waschen und ca. die Hälfte der Schale mit einer feinen Reibe abreiben.

Eier trennen und das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit 80 g des Zuckers steif schlagen.

Eigelb, Quark, Zitronenabrieb und eine Prise Salz cremig rühren.

In den Topf ca. 1 l Wasser füllen, dieses zum Kochen bringen.

Das Eiweiß vorsichtig unter die Quark-Eigelbmischung heben, die Soufflémasse in die Mörmchen füllen und mit Klarsichtfolie abdecken. Die Mörmchen in den Dämpfeinsatz setzen, bei geschlossenem Deckel ca. 20 Min. bei 85° C dämpfen.



Zutaten

(für 4 Personen)

- 200 g Speisequark
- 2 Eier
- 50 g Puderzucker
- 120 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20 g Butter
- 400 g Erdbeeren
- 40 ml Grand Marnier
- 75 g Sahne
- 75 g dunkle Schokolade
- Salz, etwas Klarsichtfolie



SCHULTE-UFER®



Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit dem restlichen Zucker und dem Orangenlikör marinieren.

Sahne in einer Kasserolle erhitzen, Schokolade darin schmelzen.

Erdbeeren auf die Teller geben und einen Schokoladenspiegel angießen. Soufflés vorsichtig aus den Förmchen lösen, auf der Schokosauce anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Dieses Gericht ist glutenfrei.

Wenn Sie dieses Dessert variieren möchten, lässt sich das Soufflé auch mit Orangenabrieb, Vanille oder Tonkabohne aromatisieren.

Als Früchte sind u. a. Himbeeren, Kirschen, Mangos oder Ananas möglich. Sollten Sie festere Früchte verwenden, empfehlen wir, diese vor dem Marinieren kurz im Dämpftopf zu dünsten.

