

Walnuss-Schokoladen-Soufflé

Zubereitung:

Halbbitterschokolade schmelzen und Eier trennen. Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, Eigelb zugeben und verrühren. Walnüsse und Paniermehl mit der ausgekühlten Schokolade unter die Butter Ei-Masse heben. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. 8 Souffleförmchen oder Tassen ausbuttern und mit Puderzucker austreuen. Die Schokoladenmasse in die Förmchen verteilen, mit hitzebeständiger Folie bedecken und auf dem Rost garen.

Einstellung: Garen Universal
Temperatur: 90°C
Zeit: 30 Minuten

Das brauchen Sie:

100g Halbbitterschokolade
5 Eier
80g Butter
80g Zucker
1 Paket Vanillinzucker
80g gem. Walnüsse
80g Paniermehl
5 Eiweiß
Butter zum Ausfetten
Puderzucker