

Schokoladen-Soufflé

Für 2 Personen

100 g Schokolade	80 g Zucker	60 g Butter
25 g Mehl	125 ml Milch	2 Eier
2 EL Puderzucker	1 EL Amaretto	6 TL espressopulver
1 Päckchen Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Mehl in 30 Gramm Butter anschwitzen. 125 Milliliter Milch hinzugeben und unter ständigem Rühren andicken lassen. Die Schokolade raspeln, hinzugeben und schmelzen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen. Die Souffléformen einfetten und die Eier trennen. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Das Eigelb und den Amaretto mit der abgekühlten Mehlmasse vermischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Souffléformen geben und für 25 Minuten im Ofen ausbacken. Das espressopulver in die Kanne füllen und aufsetzen. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Espresso servieren.

Romina Andolina am 05. November 2009