

## Schoko-Soufflé mit gefüllter Erdbeere

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	100 g Frischkäse	45 g Zartbitterkuvertüre
40 g Zucker	40 g Mehl	100 ml Schlagsahne
50 g Butter	2 Eier	1 TL Vanillezucker
1 TL Sahnesteif		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schlagsahne zusammen mit der Hälfte des Zuckers, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Frischkäse abtropfen und in einer anderen Schüssel cremig schlagen. Den Frischkäse unter die Sahne heben. Die Erdbeeren waschen und von ihrem Strunk befreien. Anschließend werden die Erdbeeren kreuzweise eingeschnitten. Die Sahne in den Spritzbeutel geben und die Erdbeeren damit füllen. Die Butter zusammen mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Das eine Ei trennen und nur das Eigelb zusammen mit dem anderen Ei unterziehen. Das Mehl hinzugeben und gut vermengen. Die Kuvertüre in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und zu der Masse geben. Das Ganze in die Auflaufförmchen füllen und im Backofen backen.

Anna Prizkau am 27. Mai 2010