

Quark-Soufflé, Johannisbeeren, Ingwer-Schoko-Soße

Für 2 Personen

100 g schwarze Johannisbeeren	100 g Magerquark	70 g dunkle Schokolade, 70%
20 g Ingwer	50 g Zucker	2 Eier
2 EL Mehl	1 EL Butter	1 Prise Salz
Puderzucker	Butter	Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Zwei Souffléförmchen einfetten und mit Zucker austreuen. Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Quark und dem Mehl glattrühren. Das restliche Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Diesen Eischnee mit der Quarkmasse unter die Johannisbeeren rühren. Die Masse in die Förmchen füllen und im Ofen circa 15 Minuten backen lassen. Währenddessen die dunkle Schokolade im Wasserbad mit etwas Butter schmelzen. Den Ingwer schälen und durch eine Knoblauchpresse zu der Schokoladenmasse drücken. Die Quarksoufflés auf Tellern verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Die Ingwerschokolade in kleinen Schälchen dazu reichen.

Veronika Lutz am 16. September 2010