

# Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille-Soße

## Für zwei Personen

|                 |                                 |              |
|-----------------|---------------------------------|--------------|
| 100 g Himbeeren | 140 g Zartbitterschokolade, 70% | 60 g Butter  |
| 4 Eier          | 100 ml Milch                    | 100 ml Sahne |
| 100 g Zucker    | 1 Vanilleschote                 | Puderzucker  |

Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Wasser für ein Wasserbad aufsetzen. Dann die Souffléförmchen sorgfältig ausbuttern und in den Kühlschrank geben. Die Schokolade klein hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die restliche Butter in die geschmolzene Schokolade einrühren. Die Eier trennen und vier Eiweiße und die Hälfte vom Zucker zu einem Eischnee schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit der Masse füllen und für zwölf Minuten in den Ofen geben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit dem Puderzucker bestäuben. Für die Vanillesoße die Milch und die Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, beides zufügen und das ganze zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker mit zwei Eigelben schaumig schlagen. Sobald die Milch kocht, den Topf zur Seite ziehen und die Vanilleschote entfernen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu den Eigelben gießen. Die Masse zurück in den Topf geben und bei niedriger Temperatur rühren, bis die Soße bindet. Die Vanillesoße sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Das Schokoladen-Soufflé mit dem flüssigem Kern und der Vanillesoße anrichten, mit den Himbeeren garnieren und servieren.

Thorsten Rech am 12. Juli 2012