

# Schoko-Soufflé, Orangen-Creme, karamellierte Mandeln

**Für zwei Personen**

**Für das Schokosoufflé:**

75 g Zartbitterschokolade	2 Eier	20 g Mehl
75 g Butter	1 EL Zucker	25 g Vollmilchschokolade

**Für die Creme:**

125 ml Sahne	2 TL Puderzucker	2 TL Orangenlikör
1 Orange	1 Msp. Kardamom	

**Außerdem:**

100 g Mandeln	80 g Zucker
---------------	-------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorbereiten.

Für das Soufflé die Förmchen gut ausbuttern und mit etwas Mehl bepudern. Eines der Eier trennen und nur das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Das andere Ei aufschlagen und komplett dazugeben. Den Zucker ebenfalls mit in die Schüssel geben und alles zu einer dicken Creme schlagen. Die Butter und die Schokolade in eine Rührschüssel geben und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Das Mehl unter die Masse heben und die Ei-Creme ebenfalls dazu rühren. Den Souffléteig bis zur Hälfte in die vorbereiteten Formen geben und ein Stück Schokolade hineinlegen. Anschließend die Förmchen auf zwei Drittel auffüllen und im Backofen für zehn Minuten backen.

Für die Orangen Creme die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Orange waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Den Orangenlikör, den Kardamom und die Orangenschale in die Orangen Creme unterheben.

Die Mandeln in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren.

Das Soufflé aus dem Backofen nehmen und die Orangen Creme darauf geben. Mit den Mandeln garnieren und servieren.

Karen Fritzenschaft am 27. März 2015