



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tortilla-Würfel

Blätterteigpasteten mit Ragout Fin

Entenbrüstli mit grüner Pfeffersauce

Schokoladensoufflé

Zutaten:

Zubereitung:

Schokoladensoufflé

100 g	Cremant Schokolade
2 EL	Butter
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Eiweiss
2 EL	Zucker
3 Stk.	Passionsfrüchte
1 EL	Zucker

Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter im heissen Wasserbad schmelzen.

Eigelb darunter rühren. Abkühlen lassen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

4 Soufflé-Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.

Eiweiss schaumig schlagen, Zucker einrieseln und weiter schlagen, bis die Masse glänzt.

Eiweissmasse unter die Schokoladenmasse heben und die Förmchen bis zur Hälfte füllen.

Soufflés in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen, zusammen

Mit Zucker sirupartig einkochen und abkühlen.

Die fertigen Soufflés mit Sauce beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.