Topfen-Kirsch-Soufflé mit weißem Schokoladeschaum

Kategorien: Aufläufe, Backen, Buffets, Desserts, Kinder-Rezepte, Obstküche, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Für das Soufflé:
190 g Topfen, fein passiert
3 Eidotter
Zitronenzesten (= dünn abgeschälte Schale einer Zitrone)
2 TL Grand Marnier
4 Eiklar
80 g Kristallzucker
1 Pck. Vanillezucker

6 kleine Soufflé-Formen
Butter und Kristallzucker für die Formen

Für den Schokoladeschaum:
200 g weiße Kuvertüre
250 ml Schlagobers

200g frische Kirschen (oder Kirschkompott)
2 EL Staubzucker

Zubereitung

Topfen mit den Eidottern verrühren.
Zitronenzesten und Grand Marnier dazugeben.
Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen.
Den Schnee unter die Dottermasse heben.
Die Formen mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker bestreuen.
Dottermasse in die Formen füllen.
Bei 200°C im Backrohr im Wasserbad pochieren.
(Je nach gewünschter Konstistenz 25 - 40 Minuten).
Für den Schokoladeschaum die Kuvertüre im Schlagobers erwärmen, bis sie zerschmolzen ist.
In einen Sahneboy (=Schlagobers-Sprüher) füllen, leicht abkühlen lassen und danach

aufschlagen.
Die Soufflés auf Teller stürzen und mit Schokoladeschaum, sowie Kirschen, garnieren.
Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.