Rezept

Warmes Pralinensoufflé

Ein Rezept von Warmes Pralinensoufflé, am 27.04.2024

Zutaten

3	Eier
100 g	Zartbitterkuvertüre
40 g	Mehl
	Butter und Zucker für die Förmchen
1/2	Vanilleschote
6	hitzebeständige Förmchen (à 150 ml)
125 g	feiner Zucker
80 g	Butter
6	Trüffelpralinen (z. B. Himbeertrüffel)
250 g	Sahne
2 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Für die Schokocreme die Eier mit dem Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die Mischung mit den Schneebesen des Handrührgeräts (noch besser ist die Küchenmaschine) in ca. 10 Min. dickcremig schlagen.

2. Die Kuvertüre grob hacken, mit der Butter in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokobutter sofort zur Eiercreme geben, das Mehl daraufsieben und alles weitere 10 Min. rühren.

3. Die Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Schokomasse in die Förmchen füllen und zugedeckt mindestens 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen. In die Mitte von jedem Förmchen 1 Trüffelpraline drücken. Die Soufflés im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 12-15 Min. backen.

5. Inzwischen für die Vanillesahne die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Mit dem Puderzucker zur Sahne geben und die Sahne nochmals kurz aufschlagen.

6. Die Förmchen aus dem Backofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit einem kleinen Messer am Förmchenrand entlangfahren und die Soufflés lösen. Jeweils auf einen Teller stürzen. Die Pralinensoufflés lauwarm servieren. Die Vanillesahne um die Soufflés gießen oder extra dazu reichen.