



Himbeersoufflée

Für 10 Portionen:

Zutaten

250 g Himbeerpüree
10g Kartoffelstärke
3 EL Wasser, kalt
240g Eiweiß
50 g Zucker
Butter zum Fetten der Form
Zucker zum Ausstreuen der Form

Utensilien:

Kochtopf
20 Soufflé-Förmchen / Weckgläschen
Backblech

Einstellung:

Betriebsart: M Chef + Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190 °C
Gourmet Units: 40
Intensität: sanft
Garzeit: 14 Minuten
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Ebene: 2

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

Zubereitung:

- 1 Kartoffelstärke im kalten Wasser auflösen. Unter Rühren zum Himbeerpüree geben und einmal aufkochen. Anschließend vom Kochfeld nehmen und abkühlen lassen.
- 2 Soufflé-Förmchen mit Butter fetten und mit Zucker ausstreuen. Eiweiß steif schlagen und Zucker nach und nach hinzufügen. Abgekühltes Himbeerpüree vorsichtig unterheben.
- 3 Masse gleichmäßig auf die Soufflé-Förmchen verteilen und glattstreichen.
- 4 Soufflé-Förmchen in regelmäßigen Abständen auf das Backblech stellen und Soufflés im vorgeheizten Dialoggarer backen.

Tipp:

Die Gläschen übertoll befüllen, damit beim Abstreichen eine wirklich glatte Oberfläche entsteht.