

Sauerrahmsoufflé mit Schokolade und Erdbeeren



Zutaten für 8 Personen:

8 Eier
200 g Staubzucker
500 g Sauerrahm
100 g Maizena
200 g Kristallzucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 geriebene Zitronenschale
1 dl Vollrahm
1 dl Milch
200 g Kochschokolade
500 g Erdbeeren
etwas Staubzucker
4 cl Kirsch

Für den Teig die Eier trennen.

Die Eidotter, Vanillemark, Zitronenschale und Zucker schaumig rühren. Sauerrahm mit dem Stärkemehl glatt rühren und unter die Dottermasse rühren.

Eiweiss mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Die Masse in gebutterte und gemehlte hitzefeste Formen 2/3 hoch füllen. In einem Wasserbad im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen.

Für die Schokosauce Rahm und Milch aufkochen, die Schokolade in Stücke brechen und zugeben.

Vom Herd nehmen und zugedeckt ziehen lassen.

Vor dem Servieren durchrühren, sodass eine schöne cremige Schokoladensauce entsteht.

Einige Erdbeeren für die Dekoration beiseite geben.

Die restlichen Erdbeeren putzen, waschen, mit Staubzucker und Kirsch fein pürieren.

Die Soufflés aus dem Ofen nehmen und aus den Formen stürzen, warm mit Schokoladensauce, Erdbeersauce und frischen Erdbeeren sofort servieren.