

GEGRILLTES SCHOKOSOUFFLÉ MIT SALLY & DIDI MAIER / MIT FLÜSSIGEM KERN / INTERSPAR #8



Ein leckeres Dessert vom Grill sind diese Schokoladensoufflés – diese kann man ganz toll vorbereiten und dann zu einer Grillfeier mitnehmen und nach dem herzhaften Essen im Grill oder Backofen grillen. Der flüssige Schokoladenkern entsteht, wenn die Masse vorher lange genug gekühlt wird.



Zubereitungszeit
5 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

SCHOKOSOUFFLÉ

Schmelz die Zartbitterschokolade gemeinsam mit der Butter bei mittlerer Stufe. Verrühre die Eigelbe, die Eier, den Zucker und das Vanilleextrakt. Rühre die lauwarmer, aber nicht heiße Schokoladenmasse ein und rühre zum Schluss das Mehl unter.

Fette Espressotassen mit Backtrennspray und bemehle sie. Fülle den Teig bis zu dreiviertel ein und stelle die Tassen noch für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank. Der Teig kann so auch wunderbar eine Nacht vorher hergestellt werden.

Grille das Schokosoufflé im Grill oder Backofen bei 180°C O/U für etwa 10-15 Minuten. Außen und an der Oberfläche sollen sie gar sein, die Mitte ist noch flüssig. Stürze das Soufflé aus den Formen und serviere es mit geschlagener Sahne, Früchten und gehackter Macadamianuss.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SCHOKOSOUFFLÉ:

- 250 g** Zartbitterschokolade
- 250 g** Butter
- 5** Eigelb
- 5** Eier
- 120 g** Birkenzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Mehl