

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉS MIT ESPRESSO-ZABAGLIONE



Warme Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Espresso-Schaum.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
7 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 48

ZUBEREITUNG SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

Zerkleinere die Schokolade und schmelze sie im warmen Wasserbad. Fülle die Schokolade dafür entweder in einen Gefrierbeutel oder einen Spritzbeutel und lege diesen ins warme Wasser, oder fülle die Schokolade in ein Schälchen und erwärme sie über dem Wasserbad.

Rühre inzwischen Butter und Zucker etwa 4 Min. weißschaumig. Rühre nun die geschmolzene Schokolade in die Butter-Zucker-Masse ein. Rühre die Eier und Eigelbe ebenfalls nacheinander ein. Hebe das Mehl mit einem Teigschaber unter. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel und kühle ihn für ca. 30 Min.

Zum Backen habe ich eine Mini-Muffin-Silikonbackform verwendet und diese vorher mit Backtrennspray gefettet. Fülle den Teig nun in die Mini-Muffin-Förmchen und befülle diese bis zur Hälfte. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ca. 7-9 Min. – je nach Backofen und Backform. Am besten probiert man dies vorher mit nur 2-3 Förmchen aus. Außen sollen die Formen fest sein, innen flüssig.



Die Soufflés können auch in die Förmchen gefüllt und im Kühlschrank gelagert werden und dann kurz vor dem Verzehr in den Backofen gestellt werden.

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ:

- ☐ **250 g** Herenschokolade
- ☐ **250 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **4** Eier
- ☐ **4** Eigelbe
- ☐ **200 g** Mehl

ESPRESSO-ZABAGLIONE:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **75 g** Zucker
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ **1** kalter Espresso (oder Saft)

ZUBEREITUNG ZABAGLIONE

Verrühre die Eier mit dem Zucker und schlage sie kalt auf, das dauert ca. 5-10 Min. Die Eier sollen fast steif sein! Stelle danach die Temperatur der Küchenmaschine auf 70 °C und rühre so lange weiter, bis die Temperatur erreicht ist. Füge das Vanilleextrakt hinzu und rühre weiter. Schalte nun die Temperatur aus, füge den Espresso langsam hinzu und schlage weiterhin auf höchster Stufe und schlage nun die Masse kalt.

Rühre die Eier mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt für ca. 10 Min. sehr cremig, die Masse sollte fast steif sein. Bringe Wasser in einem Topf zum Kochen und schalte den Herd wieder aus. Stelle die Eier-Zucker-Masse mit der Rührschüssel ins heiße Wasser und rühre 5 Min. lang über dem heißen Wasser weiter. Füge den Espresso hinzu und rühre weiter. Nimm nun wieder von der Hitze weg und rühre es kalt.

Serviere die warmen Schokoladen-Soufflés anschließend mit der Zabaglione. Die Zabaglione muss frisch serviert werden.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉS MIT ESPRESSO-ZABAGLIONE

