

Schoggi Soufflé mit Minz Ganache



Zubereitung

Backofen auf 195° C oder 175° C (Umluft) vorheizen.

6 Soufflé Förmchen ausbuttern, Zucker ausstreuen und auf ein Backblech stellen.

Schokolade schmelzen: Schokolade in einer Schüssel über kochendem Wasser schmelzen, Kakaopulver und 125 ml kaltes Wasser einarbeiten, glatt rühren und beiseite stellen.

Soufflémasse rühren: Eiweisse schaumig schlagen, Zucker einrühren und weiterschlagen bis die Masse weiche Spitzen bildet. Einen Viertel in die noch warme Schokolademasse rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben (es soll aussehen wie eine Schokolademousse). Masse sofort in die Förmchen verteilen und beiseite stellen.

Zutaten für 6 Personen

Soufflés

- 15 g weiche Butter
- 15 g Kristallzucker
- 115 g dunkle Schokolade, grob gehackt (65–70% Kakaoanteil)
- 30 g Kakaopulver, ungesüsst
- 6 mittelgrosse Eier, nur Eiweiss
- Puderzucker zum Bestäuben

Pfefferminz Ganache

- 300ml Vollrahm
- 115 g dunkle Schokolade, grob gehackt (65–70% Kakaoanteil)
- ¼ TL Pfefferminzextrakt oder 1 EL sehr fein gehackte, frische Pfefferminze
- 60ml Crème fraîche

Ganache zubereiten: 180ml des Vollrahms in einem Topf erwärmen, vom Feuer ziehen, Schokolade zugeben und zudecken. Nach 5 Minuten den Pfefferminzextrakt einrühren.

In der Zwischenzeit den restlichen Vollrahm leicht schlagen und die Crème fraîche einrühren.

Backen: Soufflés 10 Minuten backen, sie sollen schön aufgehen, innen aber noch cremig-feucht sein.

Servieren: Soufflés mit Puderzucker bestäuben. Minz-Ganache und geschlagener Crème fraîche-Rahm dazu servieren. Jeder soll soviel auf sein Soufflé löffeln, wie er möchte.