

Topfensoufflees mit Erdbeer-Ragout

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Souffleemasse:

3 Dotter (Größe M)
120 g Zucker
¼ l Milch
20 g Speisestärke
20 g Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
250 g Speisetopfen (20 %)
3 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker

Erdbeer-Ragout:

200 g fein geschnittene Erdbeeren
80 g pürierte Erdbeeren
2 EL gesiebter Staubzucker
Schale von 1/2 Orange

1 Souffleemasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Milch mit Stärke und Puddingpulver verrühren und unter die Dottermasse rühren. Den Topfen mit dem Schneebesen kurz einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse 2/3 hoch in befettete, mit Zucker ausgestreute Souffleeförmchen (oder Kaffeetassen) füllen.

3 Ein Randblech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 2 cm hoch mit warmem Wasser befüllen. Die Förmchen zum Pochieren (im Wasserbad garen) in das Wasserbad stellen.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Erdbeer-Ragout:

Für das Erdbeer-Ragout die Zutaten vermischen.

5 Die Soufflees sofort auf Teller stürzen und heiß mit Erdbeer-Ragout servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Soufflees müssen nach dem Pochieren sofort serviert werden, da sie sonst zusammenfallen.

