

Pralinensoufflé

Zutaten

- 3 Eier
- 125 g feiner Zucker
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 80 g Butter
- 40 g Mehl
- 6 Trüffelpralinen (z. B. Himbeertrüffel)
- Butter und Zucker für die Förmchen
- 250 g Sahne
- 1/2 Vanilleschote
- 2 EL Puderzucker
- 6 hitzebeständige Förmchen (à 150 ml)

Zubereitung

1. Für die Schokocreame die Eier mit dem Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die Mischung mit den Schneebesens des Handrührgeräts (noch besser ist die Küchenmaschine) in ca. 10 Min. dickcremig schlagen.
2. Die Kuvertüre grob hacken, mit der Butter in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokobutter sofort zur Eiercreme geben, das Mehl darafsieben und alles weitere 10 Min. rühren.
3. Die Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Die Schokomasse in die Förmchen füllen und zugedeckt mindestens 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen. In die Mitte von jedem Förmchen 1 Trüffelpraline drücken. Die Soufflés im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 12-15 Min. backen.
5. Inzwischen für die Vanillesahne die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Mit dem Puderzucker zur Sahne geben und die Sahne nochmals kurz aufschlagen.
6. Die Förmchen aus dem Backofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit einem kleinen Messer am Förmchenrand entlangfahren und die Soufflés lösen. Jeweils auf einen Teller stürzen. Die Pralinenoufflés lauwarm servieren. Die Vanillesahne um die Soufflés gießen oder extra dazu reichen. Wer es etwas fruchtiger möchte, schichtet