



Schoko-Trüffel-Soufflés mit Südfrüchten

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Vollmilch	65 g
Butter	1 EL
Eier	2 St.
Brauner Zucker	50 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	50 g
Sommertrüffel	100 g
Mango	1 St.
Kiwi	1 St.
Vanille Zucker	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen.
2. In einer Schüssel Eier, Rohrzucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen dickcremig rühren. Mehl nach und nach dazusieben. Schokoladenmasse langsam dazugießen und weiterschlagen.
3. Teig zur Hälfte in ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml) geben. Je ein paar Trüffelscheiben in die Form hineinsetzten und übrige Schokomasse darübergeben. Förmchen in ein tiefes Blech stellen und mit Wasser angießen, sodass sie zu 2/3 im Wasser stehen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen.
4. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Kiwi schälen und ebenfalls würfeln. Obst mit Vanillinzucker mischen. Schoko-Trüffel-Soufflés mit Südfrüchten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	344 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g