

Schokoladen - Souffl e mit Orangenschaum

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Klassisch und immer wieder lecker

Zutaten

- Für das Souffl e:
- 200 g Kuvertüre oder eine gute Zartbitterschokolade
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 5 Eischnee
- Etwas Kaffeextrakt oder ein doppelter Mocca
- 2 cl Rum o.Cognac,
- Für den Orangenschaum:
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1/4 l Orangensaft
- Abrieb einer 1/2 Orange
- Abrieb einer 1/2 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Portionsförmchen, ev. Kaffeetassen oder eine große, feuerfeste Gratinform zunächst mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Schritt3

Den Backofen auf 180  C vorheizen.

Schritt4

Das Soufflee:

Schritt5

Die Butter, Zucker und Eigelb auf einem Wasserbad schaumig rühren,

Schritt6

die warme geschmolzene Kuvertüre oder Bitterschokolade dazu geben

Schritt7

.(Auf einem Wasserbad oder auf kleiner Stufe in der Mikrowelle schmelzen lassen)

Schritt8

Den Kaffee Extrakt oder einen doppelten Mocca und den Alkohol dazu geben, etwas erkalten lassen.

Schritt9

Den steif geschlagenen Eischnee in zwei Schritten unterheben und in die vorbereiteten Förmchen einfüllen (Nur 2/3 voll, geht ja noch auf) .

Schritt10

Das tiefe Blech des Haushaltsherdes 2 cm hoch mit Wasser füllen, Förmchen hinein geben und ca. 18 - 20 min. backen.

Schritt11

Der Orangens Sabyon:

Schritt12

Die Eigelbe und den Zucker heiß aufschlagen, Zitronen - und Orangenabrieb sowie den Orangensaft dazu geben. Weiter schlagen, bis eine homogene Konsistenz entstanden ist.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Das gebackene Soufflè mit Puderzucker bestäuben und auf den Orangenschaum setzen. Als Garnitur einige Orangenfilets oder Schokosplitter, sofort servieren.

Schritt15

Eine schöne, geschmackliche Synthese zwischen der Schokolade und den Orangen ist entstanden.

Rezeptart: Soufflè-Aufläufe **Tags:** fruchtig, leicht, warme desserte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-soufflee-mit-orangenschaum/>