

Orangen-Schokoladen-Soufflé

(4 Portionen)



Zutaten:

- 200g Dunkle Schokolade
- 20cl Milch
- 135g Eiweiß (3-4 Eier)
- 55g+100g Zucker
- 10g Maisstärke
- 60g Eiweiß (2-3 Eier)
- 1 Bio Orange
- 20cl Wasser
- Für die Form Butter und Zucker

Zubereitung:

1. Orange schälen und auspressen. Zum Blanchieren der Schalen, Wasser mit den Schalen zum Kochen bringen, danach in kaltem Wasser abschrecken. Zweimal wiederholen.
2. In einem Zuckersirup aus 100g Zucker und 200g Wasser die Orangenschalen bei kleiner Hitze etwa 1h kandieren.
3. Die Schalen herausnehmen, den Orangensaft hinzufügen und auf die Hälfte einkochen.
4. Mit dem Schneebesen Stärke und Milch verrühren, etwas einkochen lassen, um eine dickliche Konsistenz zu bekommen.

5. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb in die verdickte Milch mit dem Schneebesen einrühren und unter weiterem Rühren die flüssige Schokolade langsam zugeben.
6. Den Ofen auf 240°C vorheizen.
7. Mit dem Rührmixer das Eiweiß schlagen und 55g Zucker hinzugeben, anschließend Schokolade vorsichtig unter den Eischnee heben.
8. Soufflémörtchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstäuben.
9. Soufflémasse bis zu 1/3 in die Mörtchen geben, Orangenschalen darauf streuen und mit dem Rest der Masse bedecken.
10. Im Ofen bei 240°C etwa 8 Minuten backen.
11. Aus dem Ofen nehmen und heiß mit der Orangensoße servieren.