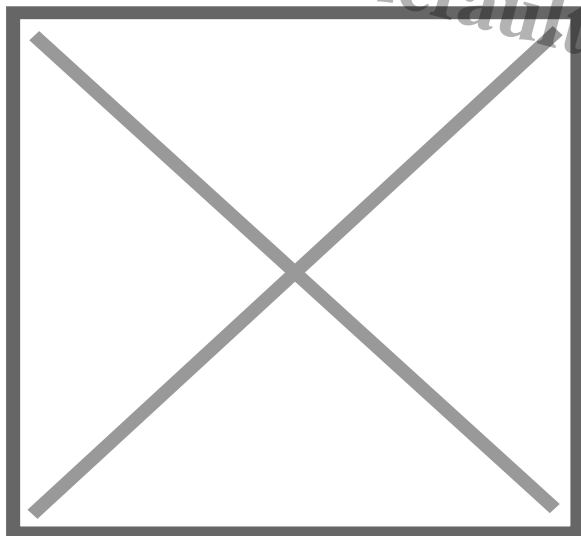




Quarksouffl -Törtchen mit Erdbeerlava

Description



Zutaten für 6-7 St cke

200 g TK-Erdbeeren

150 g Zucker

10 g+1EL Speisestärke

4 Eiweiß + 3 Eigelb (M)

200 g Speisequark (20 % Fett)

abgeriebene Schale von Bio-Zitrone

60 g fein gemahlene Biskuitbrösel (z. B. aus gekauftem Biskuitboden, ersatzweise gemahlene Butterkekse)

30 g geschmolzene Butter

Puderzucker zum Bestäuben

1. Beeren auftauen lassen. Mit 80 g Zucker pürieren. 10 g Speisestärke und 2 EL Wasser verrühren. Püree aufkochen. Speisestärke unter R hren zu-geben, kurz köcheln und

abkühlen lassen. Mischung in 6-7 Mulden eines Eiswürfelbereiters verteilen und einfrieren.

2. Eiweiße steif schlagen. 70 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Quark, Eigelbe, 1 EL Speisestärke und Zitronenschale cremig rühren. Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse geben.

3. Wasser in einem flachen, ofenfesten Gefäß bis zum Siedepunkt erhitzen. Biskuitbrösel und Butter mischen. 6-7 Auflaufformen (ca. 150 ml Inhalt) sorgfältig fetten und mit Zucker ausstreuen. Biskuitbrösel auf den Formböden verteilen und leicht andrücken. 2/3 der Quarkmasse in die Formen verteilen. Je einen Erdbeerkern auflegen und die übrige Soufflémasse darauf verteilen. Formen in das Wasserbad setzen, sodass sie mindestens zu 3/4 im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: nicht geeignet, Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten garen. Soufflés kurz abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf Dessertteller stützen, sofort mit Puderzucker bestreuen und anrichten.

Zubereitung: ca. 25 Min. Backzeit:
ca. 25 Min. Pro Stück: ca. 240 kcal,
8 g F, 33 g KH, 9 g E

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

Default watermark