



# Zum Weissen Ross

## Restaurant • Hotel



### Bananen-Schokoladen Souffle mit Vanilleschaumsauce

Für 10 Personen

#### Rezeptur:

Für die Soufflemasse:

0,5	l	Milch
1	Pr.	Salz
90	gr	Butter
90	gr	Mehl
75	gr	Bitterschokolade
75	gr	Kakaopulver
140	gr	Zucker
9	St.	Eigelb
9	St.	Eiweiß
2	St.	Bananen

Für die Sauce:

5	St.	Eigelb
1	St.	Vanilleschote
80	gr	Zucker
100	gr	Wasser
4	cl	Galleano ( Italienischer Vanillelikör )

Puderrucker zum Abstäuben

#### Vorbereitung:

Souffleformen oder Kaffeetassen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.  
Butter und Mehl zu einer Beurre manie verarbeiten.  
Die Bananen in Scheiben schneiden.

## **Zubereitung:**

Milch mit 30 g Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Das Kakaopulver mit einigen Esslöffeln der Milch zu einer Paste anrühren. Diese Paste zusammen mit der Bitterschokolade in die leicht kochende Milch einrühren. Die Butter-Mehl-Mischung der kochenden Milch in kleinen Portionen nach und nach begeben und wie Brandmasse abrösten.

Die Masse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Dann die Eigelbe nach und nach unter rühren. Eiweiß und restlichen Zucker zu Schnee schlagen, der weder schmierig noch flockig werden darf, und vorsichtig unter die Grundmasse ziehen.

Diese Soufflemasse mit einem Dressierbeutel zur Hälfte in vorbereiteten Souffleformen füllen, je 4-5 Bananenscheiben in die Masse einsetzen und mit der restlichen Soufflemasse bis kurz unter den Rand auffüllen.

Zum Garen die Formen in ein Wasserbad setzen und im Ofen bei circa 180° C für 30 min. bei geschlossenem Zug backen.

In der Zwischenzeit die Vanilleschaumsauce zubereiten.

Hierfür das Wasser mit dem Zucker und der halbierten, ausgekratzten Vanilleschote zu Läuterzucker kochen und einige Minuten ziehen lassen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben, den Vanilleläuterzucker auf die Eier passieren und das Ganze auf einem Wasserbad zu einer Schaumsauce aufschlagen. Die Schaumsauce mit dem Vanillelikör vollenden.

## **Anrichten:**

Das Souffle in den heißen Formen auf einen Unterteller mit Manschette setzen, mit Puderzucker abstauben und sofort servieren.

Die Vanilleschaumsauce separat reichen.

Als weitere Garnitur eignen sich frische Früchte mit denen man das Souffle umlegt.

***Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nach-Kochen und gutes Gelingen***

Mit freundlicher Empfehlung

**Sönke Schlie**

Küchenmeister