

# Mokka-Soufflé



für 4 Tassen mit ca. 1 dl Inhalt

etwas Butter, etwas Zucker

Tassen buttern und mit Zucker bestreuen

1,25 dl Vollmilch

10 g Kaffeepulver

15 g Schokoladenpulver

aufkochen, durch ein Sieb passieren

40 g Butter

25 g Weismehl

schmelzen

beifügen, zu einer Mehlschwitze (Roux\*) rühren; heisse Kaffee-Schokoladenmilch dazugeben und bei mittlerer Hitze abrühren

verquirlen, dazumischen; gut auskühlen lassen

2 Eigelbe

2 Eiweisse

60 g Zucker

zu Schnee schlagen, vorsichtig darunterheben; in die Tassen füllen und backen

Heissluft 180°C auf der untersten Rille ca. 15 Minuten.

Roux (Mehlschwitze)

Herstellung/Verwendung: Weismehl in Fettstoff einige Minuten bei schwacher Hitze dünsten, bis es eine hellblonde Farbe angenommen hat, abkühlen. Heisse Flüssigkeit unter Rühren beigegeben und aufkochen.

Durch Erhitzen bildet sich aus der Stärke des Mehls Dextrin, wodurch sich der „Mehlgeschmack“ verliert. Für volle Bindungsfähigkeit des Mehls gebundene Flüssigkeit mindestens 15 Minuten sieden lassen. Man verwendet Roux für weisse Sauce, Fleisch-, Fisch und Krustentiercrèmesuppen.

Quelle: Pauli, Lehrbuch der Küche