

## Süßer Traum

### Rezept-Info:

Personenzahl: 8 Stück

Menü: Dessert

Zubereitungszeit: 70 Minuten inkl. Garzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

80 g Butter	80 g Blockschokolade
4 Eier	20 g Zucker
70 g gemahlene Mandeln	8 Mon Chéri
1 Pck. Vanille-Zucker	Zucker und Butter für die Förmchen

### Zubereitung:

Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Schokolade in einem geschlossenen Behälter mit Deckel bedeckt bei 90°C 6 Minuten im Dampfgarer verflüssigen. Die Butter schaumig schlagen und nach und nach das Eigelb unterrühren und die Mandeln mit dem Vanille-Zucker und der Schokolade hinzufügen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen. 8 Förmchen oder Tassen mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Den Boden der Förmchen mit der Masse bedecken. Anschließend je ein Mon Chéri in die Form geben und danach mit der Masse die Förmchen auffüllen. Die Förmchen mit einer Folie bedecken und bei 90°C 20-25 Minuten auf einem Rost im Dampfgarer garen. Nach dem Garen auf einem Teller stürzen. Dekorieren Sie das Souflé mit Vanillesauce oder Eierlikör und Früchten der Saison.