

Topfen Soufflé auf Saucenspiegel

Zutaten

250 g	Topfen
3	Dotter
30 g	Vanillepuddingpulver
20 g	Sauerrahm
1 EL	Milch
1	ausgeschabte Vanillestange
3	Eiklar
30 g	Kristallzucker

Weiteres:

Salz
Vanillezucker
Zitronia



Arbeitsbeschreibung

1. 10 Darioformen mit Trenfettspray und Staubzucker ausstreuen und kaltstellen. Aus 250 g Topfen, 3 Dotter, 30 g Vanillepuddingpulver, 20 g Sauerrahm, 1 EL Milch, Salz, Vanillezucker, Zitronia und 1 ausgeschabten Vanilleschote eine glatte Masse abrühren.
2. 3 Eiklar und 1 Prise Salz aufschlagen, 30 g Kristallzucker begeben, ausschlagen und unter die Masse heben.
3. Abfüllen in die Formen $\frac{3}{4}$ voll. Im Wasserbad bei 160°C. (ca. 20 – 30 Minuten ponchieren)