

Kokossoufflé

mit

Passionsfruchtabayon



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

für die Soufflémasse

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 dl Milch
- 3 Eier
- 1 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 30 g Kokosraspel
- 1 cl Batida de Coco

zum auszuckern der Förmchen

- weiche Butter
- Zucker

Zubereitung:

Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einstreuen und unterrühren. Nun die Milch zugeben und einmal aufkochen lassen. Die Masse beiseite stellen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Batida de Coco, das eine Eiweiß und die drei Eidotter mit einem Schneebesen unterrühren. Die Kokosraspel in einer Pfanne bräunen und ausgekühlt zu geben. Die drei Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig mit einem Spachtel unter die Kokosmasse heben. Feuerfeste Becherförmchen oder kleine Auflaufförmchen mit der weichen Butter ausbuttern und mit Zucker bis zum Rand auffüllen. Den Zucker wieder vorsichtig ausschütten, so daß in der Form innen eine dünne und gleichmäßige Zuckerschicht bleibt. Die Förmchen zu 3/4 mit der Kokosmasse füllen. In eine mit heißem Wasser gefüllte Pfanne stellen, wichtig ist daß die Förmchen nur 1 cm tief im Wasser stehen. Bei 190° C im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) auf der untersten Schiene ca. 25 Minuten backen. Während des Backens sollte die Tür des Backofens nicht geöffnet werden da die Soufflés sonst schon vorzeitig zusammen fallen könnten. Nun rasch auf einem Teller

anrichten und mit einer Passionsfruchtabayon und frischen Früchten servieren.