



Zubereitung (4 Personen)

150 g Zartbitter-Schokolade
150 g Butter
75 g Zucker
3 Eier
45 g Mehl
2 dl Vollrahm
wenig Vanillezucker

- 4 Soufflé-Förmchen buttern
- Schokolade im Wasserbad schmelzen
- Butter + Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen
- Eier dazurühren
- Mehl einrühren
- geschmolzene Schokolade dazurühren
- Masse in Förmchen füllen
- 2 Stunden in den Kühlschrank stellen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 250 Grad 6 Minuten backen
- Rahm schlagen, Vanillezucker dazu
- kurz abkühlen lassen und noch warm mit geschlagenem Rahm servieren