

# TOPFENSOUFFLE MIT BEERENRAGOUT

## Zutaten für 4 Personen:

6 Dotter

50g Feinkristallzucker

Zitronenschale

Vanillezucker

Rum

Salz

250g Topfen 10%

6 Eiklar

60g Feinkristallzucker

Dotter mit Feinkristallzucker und Aromaten

schaumig schlagen und den Topfen  
unterrühren.

Das Eiklar mit dem Feinkristallzucker steif  
schlagen und unter die Topfenmasse heben.

Die Soufflemasse mit einem leichten Gupf in

Suppenteller füllen und bei 220° ca 8-10

Minuten backen. Das Souffle kann innen noch  
cremig sein.

## **Beerenragout:**

Ca. 250g Erdbeeren

Ca. 100g Zucker je nach Süße der Beeren

2cl Grand Manier

250g Gemischte Beeren nach Saison

Die Erdbeeren schneiden mit dem Zucker und

Grand Manier einmal aufkochen , mixen und

kaltstellen, danach die Beeren zu einem

Ragout drunter mischen.