

Gromperesoufflé mat schwaarzem Schokola

Wat brauch ech? ((fir 4 Glieser)

- 4 grouss Gromperen
- 100 g schwaarzen Schokola
- (am einfachsten als Schokoladräpsen)
- 4 Eeër
- 100 g Zocker
- 250 g Schlagsahn

Preparatioun

1. Gromperen schielen, wierfelen an an kachend Waasser mell kachen. Waasser ofschëdden an d'Gromperen püréieren.
2. Eeër trennen an d'Eegiel zum Gromperepüree ginn an ënnerréieren.
3. Eewäiss an den Zocker zu Eeschnéi schloen. Aus der Ram Schlagsahn maachen. Gromperenpüree, Eeschnéi an Schlagsahn zu enger glater Mëschung réieren.
4. D'Form botteren a mat Miel aussieben an ongeféier zur Halschent mat der Gromperecreme fëllen. Schokoladräpsen an d'Form ginn an mat Gromperecreme bedecken.
5. Bei 200° C am Uewen baken.

