

Ingrediënten voor 4 personen

4 eidooiers 80 gr basterd suiker
merg van 2 vanille stokjes 175 gr
Jong kwark 4 eiwitten 60 gr
poedersuiker

Tijd: 10-20 min.

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Souffle Van Jonge Kwark En Vanille

Souffle van jonge kwark en vanille

Hulpmiddelen

Mixer

Bereidingswijze

Eidooiers basterdsuiker en vanille merg wit opslaan vervolgens kwark er door slaan. In andere bekken eiwitten opslaan en op het laatste moment de poedersuiker toevoegen. Intussen 4 cocottes insmeren met boter en met kristalsuiker bekleden, overige delen eruit schudden, als eiwit opgeslagen is dit luchtig door het kwark mengsel spatelen. Dan voorzichtig over de cocottes verdelen en afstrijken, met je duim er een randje in maken en direct au bain marie in de oven van 185 graden voor 16-18 minuten.

Serveertips

Servern direct in het cocotje met mooie compote van citrusfruit en yoghurt sorbet