Mangosoufflé met kokosnoot-limoensaus

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Bereiding

¾ mango

140 g kwark

4 eigelen

½ limoen, schil

2 eiwitten

40 g suiker

½ tl bakpoeder

De mango schillen en in kleine stukjes snijden. De kwark met de eigelen en de geraspte limoenschillen mengen. De eiwitten met suiker en bakpoeder stijf opkloppen en met ¾ van de mangostukjes onder de kwarkmassa scheppen. De massa in de vormpjes gieten. De vormpjes niet invetten, zodat de soufflé goed kan rijzen.

50 g suiker

200 ml kokosmelk

250 ml room

2 eieren

3 limoenen, sap en schil

De suiker, de kokosmelk, de room en de eieren met behulp van een staafmixer met elkaar mengen. Het sap en de geraspte limoenschillen toevoegen en eronder roeren. Alles in een porseleinen vorm doen en met huishoudfolie afdekken. De porseleinen vorm op niveau 1 in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 89 °C gedurende 5 Mins

De vormpjes met de soufflés na 5 minuten op niveau 3 bij de kokosnoot-limoensaus in de gaarruimte plaatsen. Alles gedurende 25 minuten verder stomen. Tijdens deze 25 minuten mogen de deuren van de stoomoven niet geopend worden, omdat de soufflés anders in elkaar zakken.

Put the food in

Steaming 89 °C gedurende 25 Mins

De soufflés warm met de kokosnoot-limoensaus en de overige mangostukjes serveren.

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Bakvaste vormpjes

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019