



Soufflé al mango con salsa al lime e cocco

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 30 Min.
Porzioni 6
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

¾ mango
140 g di quark
4 tuorli d'uovo
½ lime, la scorza
2 albumi
40 g di zucchero
½ CT di lievito in polvere

Sbucciare il mango e tagliarlo a tocchetti. Mescolare il quark, i tuorli d'uovo e la scorza grattugiata di lime. Montare a neve soda gli albumi con lo zucchero e il lievito in polvere, quindi incorporare ¾ del mango a tocchetti nel composto al quark. Trasferire il composto negli stampini. Non ungere gli stampini in modo da consentire al soufflé di lievitare bene.

50 g di zucchero
200 ml di latte di cocco
250 ml di panna
2 uova
3 lime, succo e scorza

Mescolare zucchero, latte di cocco, panna e uova con un frullatore a immersione. Aggiungere il succo e la scorza grattugiata dei lime e incorporarli. Versare il tutto in uno stampo in porcellana e coprirlo con pellicola trasparente. Mettere lo stampo in porcellana nella camera di cottura fredda sull'appoggio 1. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 89 °C per 5 Min.

Dopo 5 minuti collocare gli stampini con il soufflé sull'appoggio 3 della camera di cottura insieme alla salsa al lime e cocco. Continuare a cuocere il tutto a vapore per 25 minuti. Non aprire la porta della vaporiera durante questi 25 minuti, altrimenti i soufflé si sgonfiano.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 89 °C per 25 Min.

Impiattare i soufflé caldi con la salsa al lime e cocco e il resto dei tocchetti di mango.





Accessori

Griglia

Stampo in porcellana 1/3 GN, altezza 65 mm

Stampini da forno

