

## Topfen Soufflé mit Rose

### Topfensoufflé

200g Topfen, ausgepresst

2 Dotter

2 Msp. Maizena (Stärke)

Rosenöl

160g Eiweiß

80g Zucker

4 Soufflé Formen mit Butter ausgepinselt und mit Zucker ausgestreut

Topfen, Dotter, Maizena und ein paar Tropfen Rosenöl gut verrühren.

Eiweiß & Zucker zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

Anschließend die Masse in die Formen füllen.

Bei 200°C im Wasserbad bei ca. 15-20 min backen

### Garnitur

Beerenragout oder Röster

### Tipp

Die Topfenmasse ist auch gut zum gratinieren von Beeren geeignet, einfach mit dem Bunsenbrenner etwas abflämmen.