



Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokokern

- handgemacht
- mit echter Butter und Bitterschokolade
- außen flaumig, innen ein weicher, zartschmelzender Schokokern
- einzeln entnehmbar
- **in 45 Sekunden servierfertig**

Artikel-Nr. 13960

12 Stück à ca. 100 g pro Tasse

2 Tassen pro Überkarton



Einfach und rasch zubereitet:



Mikrowelle: Das tiefgekühlte Schokoladen-Soufflé aus der Verpackung nehmen, die Papiermanschette entfernen und bei 700W 45 Sekunden erwärmen. Das Soufflé kann auch aufgetaut bei 350W ca. 60 Sekunden in der Mikrowelle zubereitet werden.



Combidämpfer: Das tiefgekühlte Schokoladen-Soufflé aus der Verpackung nehmen, die Papiermanschette entfernen und bei 120°C Heißluft und 60% Dampf 12 Minuten erwärmen.

Das TONI KAISER
Schokoladen-Soufflé eignet
sich perfekt für jede Jahreszeit.



Frühling

mit Erdbeer-Sorbet und Erdbeer-Minze-Salat



Sommer

mit Granatapfelkernen und Joghurt

Herbst

mit gebratenen Birnenscheiben,
schwarzen Nüssen und Karamellsirup



Winter

mit Eierlikör-Sauce, Schlagobers
und Maroni-Herz

