

Die Adresse für kreative Tortenideen in Münster



**C A F É** C L A S S I Q U E

# Quarksoufflé

ca. 8 Portionen

**500 g Speisequark**

**125 g Zucker**

**40 g Puddingpulver**

**Schale von Zitrone und Orange**

**6 Eigelbe**

**7 Eiweiß**

**Prise Zucker und Salz**

**Formen buttern und zuckern**

**bei 180°C ca. 20 Minuten bei Ober-und Unterhitze im Backofen im Wasserbad pochieren**