**Marmoriertes Soufflé**

200 g Topfen

3 Stk. Eigelb

30 g Zucker

1 EL Kakao

1 EL Milch

4 Stk. Eiweiß

30 g Zucker

* Eigelb und Zucker cremig rühren und Topfen unterrühren
* Masse in 2 gleich große Portionen teilen
* Unter die eine Hälfte 1 EL Kakaopulver und 1 EL Milch rühren
* Eiweiß mit Zucker steif schlagen und jeweils die Hälfe des Eischnees unter die helle bzw. dunkle Topfenmasse heben
* Souffléförmchen auszuckern, zuerst dunkle Masse einfüllen, dann helle darauf

Und mit einer Nadel ein schönes Marmormuster machen

Tipp: Soufflé steht ca. 1 ½ Minuten – dann fällt es zusammen !!