**Topfen-Soufflée**

250 g Topfen

30 g Dotter

15 g Zucker

30 g Vanillecreme-Pulver

125 g Sauerrahm

70 g Milch

Vanille, Salz, Orange, Zitrone

90 g Eiweiß

20 g Kristallzucker cremig aufschlagen

Eiweiß und Zucker cremig aufschlagen

Restliche Zutaten verrühren und Eiweiß unterheben

In Formen abfüllen

Bei ca. 180°C ca. 20 Min. mit Wasserdampf backen