



Ατομικά σουφλέ με τσουρέκι και γλυκό του κουταλιού



Πανεύκολο αυτό το δημιουργικό γλυκάκι, οπαδός των Μοσχάτων.

Κόβουμε λεπτές φέτες από το τσουρέκι, και στη συνέχεια τις κόβουμε κι αυτές σε μικρότερα κομμάτια που να χωράνε μέσα στα ατομικά σκεύη για σουφλέ. Ψιλοκόβουμε 2, 3 φρέσκα φύλλα δυόσμου ή αρμπαρόριζας, βουτυρώνουμε τα σκεύη, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς και τοποθετούμε στα φορμάκια ένα κομμάτι τσουρέκι, μια κουταλιά γλυκό κουταλιού της αρεσκείας μας (π.χ. συκαλάκι, κεράσι, κυδώνι, σταφύλι), πασπαλίζουμε με λίγο από το δυόσμο ή την αρμπαρόριζα και συνεχίζουμε με τσουρέκι κι εναλλάξ μέχρι να γεμίσουμε τα φορμάκια μέχρι επάνω, τελειώνοντας με ένα κομμάτι τσουρέκι. Βάζουμε σε ένα μπωλ 3 αυγά, 200ml. κρέμα γάλακτος και 2 κουταλιές ζάχαρη και τα χτυπάμε με το πιρούνι μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μίγμα. Ρίχνουμε τόσο μίγμα σε κάθε φορμάκι όσο χρειάζεται για να γεμίσει μέχρι τα 2/3 του ύψους του. Ψήνουμε στο φούρνο αφού τα σκεπάσουμε με αλουμινόχαρτο για περίπου 15 λεπτά κι ύστερα αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε ακόμα 10 λεπτά μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια.

Υλικά

- 1 τσουρέκι
- 2 φρέσκα φύλλα δυόσμου
- ή αρμπαρόριζας
- 1 κουταλιά γλυκό κουταλιού
- π.χ. συκαλάκι
- ή κεράσι
- ή κυδώνι
- ή σταφύλι
- 3 αυγά
- 200ml. κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές ζάχαρη

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά

Άτομα: 6