

Topfen-Soufflé mit Triple-Sec und Orangen-Filets

Für 2 Personen

100 g Sahne-Quark	2 Eier	1 Orange, groß
1 Zitrone, unbehandelt	40 g Zucker	50 g Vanillezucker
100 g Butter	100 ml Orangenlikör	100 ml Sahne

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Von der Zitrone etwa einen Teelöffel Schale abreiben. In einer Schüssel den Quark mit dem Eigelb, dem Zucker und der Zitronenschale schaumig schlagen. Die Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit 40 Gramm Vanillezucker bestreuen. Das geschlagene Eiweiß unter die Quarkmasse heben und anschließend in die Souffléförmchen geben. Die Förmchen auf ein Backblech stellen und etwa zwei Zentimeter hoch heißes Wasser auf das Blech gießen. Im Ofen 25 Minuten backen. Anschließend die Soufflés mit dem restlichen Vanillezucker bestäuben. Die Orange filetieren und zehn Minuten in dem Orangenlikör marinieren. Die Sahne steif schlagen. Das Topfensoufflé auf einem Teller anrichten und mit den Orangenscheiben und Sahne-Tupfern garnieren.

Cornelia Thielmann am 14. Oktober 2010