

Eis-Soufflé mit Orangen-Likör

Für 4 Personen

Butter	1 Blatt Gelatine	200 ml Sahne
50 g Zucker	3 Eigelbe	50 ml Wasser
30 ml Orangenlikör	1 EL Kakao	

4 Souffléförmchen (à ca. 150 ml) bereit stellen. Back- oder Pergamentpapier in 4 Streifen schneiden, diese sollten so lang sein, dass man sie um die Förmchen herum legen kann und in der Breite 2 cm höher als der Rand der Förmchen sein. Diese Pergamentpapierstreifen im unteren Drittel mit Butter einstreichen, diese Seite an den Förmcheninnenrand drücken, sodass das jedes Förmchen innen mit Backpapier umwickelt ist und 2 cm über die Form hinaus steht. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Schlagkessel Zucker mit den Eigelben und 50 ml Wasser über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen (auf ca. 65 Grad erhitzen). Dann vom Wasserbad nehmen, Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann die Masse kalt schlagen. Orangenlikör unterrühren und zuletzt die Sahne unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Souffléförmchen einfüllen und ca. 3 -4 Stunden im Gefrierfach einfrieren. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und dann vorsichtig die Backpapierstreifen entfernen. Grand Marnier beifügen und den Schlagrahm sorgfältig unterziehen. In die Förmchen einfüllen und gefrieren. Mit dem Kakaopulver bestäuben und erst dann die Papierstreifen entfernen und servieren.

Otto Koch am 20. Dezember 2013