

Soufflé Glacé Grand - Marnier 1

Kategorien: Eis, Parfait, Eissoufflé

Zutaten für: 1 Rezept

4		Ei(er), davon das Eigelb
4	Essl.	Orangensaft
0,1	kg	Zucker
1/2		Orange(n), nur abgeriebene Schale
4	Essl.	Grand-Marnier
300	ml	Rahm
		Kakaopulver zum Bestreuen

Anleitung:

Die Eigelb in einer Schüssel mit dem Handrührgerät solange schlagen, bis die Masse hell und dicklich ist. Den Orangensaft mit dem Zucker und der abgeriebenen Schale aufkochen. Einige Minuten auf kleinem Feuer weiterköcheln lassen. Dann den Sirup unter stetem Rühren mit dem Handrührgerät zur Eicreme geben und die Masse ca. 10 Minuten weiterschlagen, bis eine dicke Creme entstanden ist. Den Grand Marnier beigeben und nochmals 5 Minuten weiterschlagen. Den Rahm steif schlagen und mit einem Spachtel sorgfältig unter die Eicreme heben. Die Souffléform mit einer Kartonmanschette umgeben und die Masse einfüllen. Im Tiefkühler während ca. 5 Stunden gefrieren lassen. Das Soufflé glacé Grand Marnier etwa 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten