

Souffle Glace Grand - Marnier 2

Kategorien: Eis, Souffle

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Griesszucker
40	Gramm	Glukosesirup
150	ml	Wasser
250	Gramm	Eigelb pasteurisiert
100	ml	Grand-Marnier
750	ml	Vollrahm
20	Gramm	Schokoladenpulver

Anleitung:

10 Portionenfoermchen mit Papierstreifen umkleben, so dass das Papier den Rand um 2-3 cm ueberragt und kuehl stellen ~ Zucker, Glukose und Wasser aufkochen und erkalten lassen ~ Rahm schlagen

Zubereitung ~ Zuckersirup zu den Eigelb geben und im Wasserbad zum "Band" schlagen ~ Aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen, bis die Masse fest und kalt ist ~ Grand-Marnier beifuegen und den Schlagrahm sorgfaeltig unterziehen ~ In die Foermchen einfuellen und gefrieren ~ Papierstreifen entfernen und mit Schokoladepulver staeuben

Bemerkung ~ Nach Belieben mit einem Ausstechloeffel ein Loch ausstechen und vor dem Gast mit Grand-Marnier auffuellen