



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Beerensoufflé mit Eispralinen

Zutaten für 8-10 Personen: *(Zeit: 1,5 Stunden / Zieh- und Kühlzeit: 3 Stunden)*



Für die Soufflés: 350 g gemischte Beeren (oder 350 g Himbeeren), 350 g Rohrzucker, 1 cl Rum, 3 Eiweiß, 1 Msp. Backpulver, 125 g Puderzucker, 1 EL „Kleene Lene“

Für die Eispralinen: 1 Ei, 4 Eigelb, 30 g Rohrzucker, 300 g weiße Kuvertüre, 1 EL Ingwerlikör (The Duke), 250 ml Sahne, 125 g geklärte Butter oder Butterschmalz, 1 TL „Kleene Lene“

Wichtiges Utensil: Zuckerthermometer

Für die Eispralinen Ei, Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad dick-schaumig aufschlagen (die Masse hat dann 72 °C). Eischaum vom Herd nehmen und so lange weiter schlagen, bis die Masse wieder kalt ist. 175 g Kuvertüre hacken, schmelzen, zusammen mit dem Likör unter den Eischaum ziehen. Sahne schlagen, ebenfalls unterziehen. Die Eismasse auf ein mit Folie ausgelegtes Blech streichen, mind. 3 Std. einfrieren. Das fertige Eisparfait in Rauten schneiden, wieder einfrieren. Restliche weiße Kuvertüre, geklärte Butter und „Kleene Lene“ zusammen erwärmen. Die Eisparfait-Rauten in die Glasur tauchen, sofort wieder einfrieren. Nach Belieben mit dunkler Kuvertüre verzieren.

Für die Soufflés 100 g Beeren mit Rum und 100 g Zucker mischen, 3 Stunden marinieren lassen. Restliche Beeren, 250 g Zucker und 125 ml Wasser kochen, bis die Beeren beginnen zu zerfallen. Durch ein Sieb streichen und dann weiter kochen, bis der Sirup eine Temperatur von 116 °C erreicht hat. Eiweiße steif schlagen. Puderzucker, Backpulver und „Kleene Lene“ unterschlagen. Den heißen Sirup unter ständigem Schlagen in den Eischnee gießen. Souffléformen buttern und zuckern, zu jeweils einem Drittel mit der Masse füllen, einen Löffel marinierte Beeren auf die Masse setzen, mit Soufflémasse bedecken, sodass die Formen zu zwei Dritteln gefüllt sind. Bei 170 °C ohne Umluft 8 Minuten backen. Sofort mit Eispralinen servieren.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

