

Orangensoufflé im Himbeerteich



Zutaten:

125g Himbeeren, 1 Orange
175ml Orangensaft
Beeren zur Dekoration
37g Butter, 37g Mehl
3 Eigelb, 3 Eiweiß
50g Zucker
Grand Manier

Zubereitung:

Himbeeren pürieren mit Puderzucker und Grand Manier abschmecken.
Die Orange filetieren und ein paar gemischte Beeren als Dekoration zurechtlegen. Kleine Auflaufformen buttern, zuckern und in den Kühlschrank stellen. Den Orangensaft zum Kochen bringen. Butter mit Mehl schaumig rühren und den Orangensaft damit abbrühen. Masse in kaltes Gefäß geben und Eigelb einarbeiten.
Eiweiß mit dem Zucker zu steifen Schnee schlagen unter die Masse ziehen und die Förmchen zu 3/4 damit füllen.

Im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten backen.
Teller mit Himbeersauce und Früchten vorbereiten, fertiges Soufflé stürzen und sofort servieren.