

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Topfensouffle

Zutaten

(4 Personen)

- 250 g Topfen
- 3 Eier
- Salz
- 1 EL Zucker
- Zitronenzeste
- Vanillemark
- etwas Butter
- Zucker

Für den Fruchtsalat

- Granatapfelkerne
- Feige
- ½ Apfel gewürfelt
- 3 EL Zucker
- Zitronenzeste
- Etwas Fruchtsaft (Apfel oder Multivitamin)
- Ingwer gerieben

Quelle: ORF extra

- 3-4 EL Apfelmus
- 1 Prise getrocknete gemahlene Rote Rüben
- Minzblätter
- Melisse

Zubereitung

Topfen in eine Schüssel geben.

Eier trennen. Den Dotter dem Topfen beifügen und das Eiklar mit einer Prise Salz aufschlagen. 1 EL Zucker wird am Schluss mit aufgeschlagen

Nun den Topfen mit Zitronenabrieb und dem Mark einer Vanilleschote verfeinern. Nun die Topfenmasse aufschlagen und das geschlagene Eiweiß langsam und leicht unterheben.

Die Masse in eine gebutterte und mit Zucker ausgestreute Form füllen. Bei 175 Grad Umluft die Masse für 15 min ins Rohr stellen.

Granatapfelkerne in eine Schüssel geben. Feige in Stücke schneiden und begeben. Apfelwürfel und Ingwer einrühren.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Das Obst beifügen, Zitronenzeste und frischen Ingwer hineinreiben. Mit Fruchtsaft ablöschen, Apfelmus unterrühren und als Geheimzutat: getrocknete gemahlene Rote Rüben einrühren!

Minzblätter unterziehen und kurz ziehen lassen.

Das Soufflé aus dem Rohr ziehen. Fruchtsalat auf einem Teller mit Melisse anrichten, das Soufflé aus der Form stechen und auf den Fruchtsalat setzen.