

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



Fotocredit: Simeon Baker

Soufflé und Eis vom Topfen

Zutaten

(4 Personen)

Für das Topfeneis

- 375 ml Milch
- 125 ml Schlagobers
- 1 Vanilleschote
- 3 Eier
- 160 g Kristallzucker
- 500 g Topfen

Für das Topfensoufflé

- 3 Eier
- 250 g Topfen
- 125 g Sauerrahm
- 30 g Kristallzucker
- 60 ml Milch
- 50 g Maisstärke

Quelle: ORF extra

- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 20 g Staubzucker
- flüssige Butter für die Förmchen
- Kristallzucker für die Förmchen

Für die Garnitur

- Waldbeeren
- Blüten von Walderdbeeren

Zubereitung

Topfeneis:

Für das Eis Milch mit Obers und aufgeschnittener Vanilleschote erhitzen. Eier mit Zucker schaumig schlagen und zügig unter ständigem Rühren in die heiße Obersmilch einmischen. Alles zusammen zur Rose abziehen, also unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Dann sofort vom Herd nehmen, aber weiter rühren. Die Vanilleschote herausnehmen. Den Topfen einrühren. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Topfensoufflé:

Für das Soufflé die Eier trennen. Hitzebeständige Förmchen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Kristallzucker ausstreuen. Topfen, Sauerrahm, Kristallzucker, Dotter, Milch, Stärke, Salz und die abgeriebene Schale der Zitrone verrühren. Eiklar mit Staubzucker zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben. Die Soufflémasse in die Förmchen füllen und im Wasserbad bei 175 °C 17-18 Minuten backen. Die Soufflés stürzen und mit Eis anrichten. Mit Waldbeeren und Blüten garnieren.