

Schnelles Orangen Soufflee mit Baiser Haube

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warm - kalt, sieht toll aus, einfach beschrieben, schnell zubereitet, lecker

Zutaten

- 4 große Orangen und etwas Abrieb
- 1 kleine Zitrone und etwas Abrieb
- 100 g geschlagene Sahne
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 3 Cl Grand Marnier - oder Cointreau - Orangenlikör
- 2 steif geschlagene Eiweiß
- 60 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Von den Orangen das obere Drittel abschneiden, den Saft auspressen und etwas von der Schale abreiben.

Schritt2

Aus den größeren Hälften, mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch heraus nehmen und mit dem Saft mittels Stabmixer pürieren.

Schritt3

Durch ein Küchensieb streichen, sollte ca. 150 ml ergeben.

Schritt4

Mit dem Abrieb, Vanillezucker und Orangen Likör mischen, ev. noch etwas nach süßen.

Schritt5

Die Gelatine tropfnass auf dem Herd oder in der Mikrowelle erwärmen, auflösen und mit dem Schneebesen im Ansatz verrühren.

Schritt6

Abkühlen lassen, wenn es zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unter heben. In einen Spritzbeutel füllen, zurück in die Schalen spitzen, 3 - 4 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt7

Kurz vor dem Servieren die Grillstäbe des Backofens auf Grillfunktion und höchste Stufe hoch schalten.

Schritt8

Das Eiweiß recht steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen. Die Orangen üppig bedecken, auf die oberste Schiene geben und goldgelb überbacken.

Schritt9

Mit einem Himbeerfruchtmark aus T. K. Himbeeren servieren.

Rezeptart: Soufflèe-Aufläufe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-orangen-soufflee-mit-baiser-haube/>