



FRISCHKÄSESOUFFLÉ MIT GRATINIERTER PORTWEINBIRNE



QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Backstabil



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS SOUFFLÉ

200 g	QimiQ Base crème
340 g	Fromage frais
20 ml	Jus d'orange
4 g	Zeste d'orange
90 ml	Crème fouettée 36 % grasse
40 g	Fécule de maïs
40 g	Beurre
6	Jaune(s) d'œuf
4 cl	
40 g	Miettes de pain blanc
6	Blanc(s) d'œuf
	Sel

FÜR DIE PORTWEINBIRNE

5	Poire(s), pelée
250 ml	Rotwein
250 ml	Portwein
	Bâton(s) de cannelle
	Clous de girofle
	Pimentkörner_Graines de piment
	Sternanis_Anis étoilé
pincée	Sel

FÜR DIE GRATINIERMASSE

325 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
75 g	Fromage frais
100 g	Blauschimmelkäse
60 g	Miettes de pain blanc
60 g	Noix, haché
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Für das Soufflé: QimiQ Classic mit Frischkäse, Orangensaft und -schale, Schlagobers, Maisstärke und Butter kurz aufkochen so dass die Maisstärke quellen kann.
2. Masse etwas abkühlen lassen. Eigelb, Noilly Prat und Weißbrotbrösel unterrühren.
3. Eiweiß mit Salz aufschlagen und unter die Masse heben.
4. Die Masse in befettete Formen füllen und im Wasserbad bei 120 °C (Heißluft) ca. 25 Minuten pochieren.
5. Für die Portweinbirne: Zucker karamellisieren. Wein und Gewürze dazugeben, bis zur Hälfte reduzieren und die Birnen darin bissfest kochen. Abkühlen lassen.
6. Für die Gratiniermasse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

7. Gratiniermasse auf die Birnenhälften geben und bei starker Oberhitze gratinieren.
8. Mit dem Frischkäsesoufflé servieren.