FRISCHKÄSESOUFFLÉ MIT GRATINIERTER PORTWEINBIRNE

QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Stable à la cuisson
- Consistance crémeuse

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 % graisse
40 g	Fécule de maïs
40 g	Beurre
6	Jaune(s) d'œuf
4 cl	Noilly Prat
40 g	Miettes de pain blanc
6	Blanc(s) d'œuf
	Sel

FÜR DIE PORTWEINBIRNE

5	Poire(s), pelée
250 ml	Vin rouge
250 ml	Porto
	Bâton(s) de cannelle
	Clous de girofle
	Graines de piment
	Anis étoilé
pincée	Sel

FÜR DIE GRATINIERMASSE

325 g	QimiQ Sauce Base
75 g	Fromage frais
100 g	Fromage bleu
20 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 auskühlen 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. Auskühlen lassen.
6. Für die Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen zutaten gut verrühren und abschmecken.

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