



FRISCHKÄSESOUFFLÉ MIT GRATINIERTER PORTWEINBIRNE



QimiQ VANTAGGI

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Backstabil



25



medio

INGREDIENTI PER 10

FÜR DAS SOUFFLÉ

200 g	QimiQ Classic
340 g	Formaggio fresco
20	Succo d'arancia
4 g	Scorza d'arancia
90	
40 g	Maizena
40 g	Burro
6	Tuorlo d'uovo
4 cl	Noilly Prat
40 g	pangrattato di pane bianco
6	Bianco dell'uovo
	Sale

FÜR DIE PORTWEINBIRNE

5	Pera,
250	Vino rosso
250	Porto
	Bastoncino di cannella
	Chiodi di garofano
	Grani di pimento
	Anice stellato
	Sale

FÜR DIE GRATINIERMASSE

325 g	QimiQ Classic,
75 g	Formaggio fresco
100 g	Formaggio tipo Gorgonzola
60 g	pangrattato di pane bianco
60 g	Noci,
	Sale
	Pepe nero,

PREPARAZIONE

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.