

Quarksoufflet

Für 4 Personen

125 g Quark, 2 Eigelb, 2 Eiweiß, 1 Zitrone, 1 Vanilleschote, 80 g Zucker, 200 g Sahne, etwas Butter zum Einfetten, etwas Zucker zum Ausstreuen, 100 g Nougat, 1 Orange, Minzblätter, 1 EL Mondamin, etwas Grand Marnier

Quark mit Eigelb, Zucker, geriebener Zitronenschale und Mark der Vanilleschote zu einer Masse verarbeiten. Eiweiß zu festem Schaum schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse rühren. Förmchen mit Butter ausfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Quarkmasse hineinfüllen und bei 100 Grad vorgeheizt 25 Min. backen. Tür inzwischen nicht öffnen! Sofort aus dem Förmchen stürzen. Die Orange auspressen und mit Mondamin in einem Töpfchen abbinden und etas Grand Marnier nach Geschmack dazu geben. Erkalten lassen. In einem Töpfchen den Nougat schmelzen und mit 100 g Sahne verfeinern. Erkalten lassen. 100 g Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel eine Mittellinie auf einen Teller spritzen. Rechts die eine Soße, links die andere Soße dazugeben. Das Soufflet in der Mitte platzieren und mit Minze garnieren.

