

# Zitronen-Eissoufflé

mit Karamellstangen garniert



## Zutaten:

Für 4 Personen: 250 ml Sahne, 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 3 EL Crème double, 6 cl Zitronenlikör (Limoncello), abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone. Für die Dekoration: 6 EL

Zucker, Minzeblättchen



## Zubereitung:

Sahne steif schlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen, bis es glänzend und schnittfest ist. Sahne, Crème double, Zitronenlikör und Zitronenschale vorsichtig mit einem Teigspachtel vermischen, dann den Eischnee unterheben. Vier Soufflé-Förmchen oder Tassen mit einem Streifen Pergamentpapier so umwickeln, dass ein ca. 2 cm hoher Rand über den Förmchen entsteht; evtl. mit einer Briefklammer feststecken. Masse einfüllen und für etw. 3 Std. ins Gefrierfach stellen. Für die Karamellstangen den Zucker mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf schmelzen und braun karamellisieren lassen, dann mit einem Löffel in ca. 10 cm langen Streifen auf Backpapier geben und erstarren lassen. Soufflé 30 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und die Oberfläche mit Karamellstangen und Minzeblättchen belegen.