

Rhabarber-Soufflé-Glace



Zubereitungszeit

40 Minuten + mind. 6 Stunden tiefkühlen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 170 kcal

Eiweiss: 2 g

Fett: 12 g

Kohlenhydrate: 14 g

Zutaten

200 g Rhabarber

1 dl Wasser

100 g Zucker

1 frisches Ei

1 TL Rosenwasser aus dem
Delikatessgeschäft

2.5 dl Rahm

Zubereitung

1. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und im Wasser ca. 5 Minuten weich garen. Mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen. Zucker begeben und auf ca. die Hälfte einkochen. Auskühlen lassen.
2. Souffléförmchen mit Backpapierstreifen so umwickeln, dass der Papierstreifen mindestens 3 cm über den Förmchenrand ragt. Backpapier mit einem Klebestreifen oder Gummi satt am Förmchen fixieren. Ei trennen. Eigelb mit der Hälfte des eingekochten Rhabarbersirups in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad schlagen, bis eine zähflüssige Masse entsteht (bei ca. 80 °C). Rosenwasser begeben. Schüssel vom Wasserbad nehmen und Masse weiterschlagen, bis sie luftig, fest und kalt ist. Rahm und Eiweiss separat steif schlagen. Sorgfältig unter die Masse heben. Masse in die Förmchen verteilen. Mindestens 6 Stunden tiefkühlen.
3. Backpapier entfernen und mit einem Kugelausstecher je ein Loch aus dem Soufflé stechen. Etwas Rhabarbersirup in die Löcher giessen. Soufflé-Glace mit restlichem Sirup sofort servieren.