

SOUFFLÉ
MIT BIRNE UND VANILLE



IN VANILLESCHOTEN-PASTE POCHIERTE BIRNEN

Vereinsdechantsbirne (Comice).....	630 g
Mineralwasser.....	1300 g
Brauner Zucker	190 g
NOROHY -Vanilleschoten-Paste	38 g

Die Birnen **schälen** und **vierteln**.

Die Birnen sofort in Zitronenwasser **legen**, damit sie **nicht braun werden**.

Das Wasser, den braunen Zucker und die Vanilleschoten-Paste **zum Kochen bringen**.

Die Birnen **hinzugeben** und alles bedeckt bei sehr kleiner Hitze garen, bis die Birnen gerade eben weich sind (zum Prüfen mit einem spitzen Messer leicht einstechen).

Die Birnen kalt **stellen**.

VANILLE-SOUFFLÉ-BASIS FÜR „VANILLE-SOUFFLÉ“

Tourierbutter 84%.....	82 g
Mehl.....	82 g
Ultrahocherhitze Vollmilch	820 g
NOROHY -Vanilleschoten-Paste	12 g

Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze **zubereiten, beiseitestellen**.

Die Milch und die Vanilleschoten-Paste **erhitzen**, dann nach und nach die Mehlschwitze **hinzufügen**, sodass eine Béchamelsauce **entsteht**.

2 Minuten lang **kochen lassen**.

SOUFFLÉ MIT VANILLE

Vanille-Soufflé-Basis.....	1000 g
Eigelb.....	240 g
Eiweiß	440 g
Zucker.....	240 g
SOSA-Weinstein	4 g

Die Soufflé-Basis in einem Topf auf etwa 50°C **erhitzen**, um sie gut zu **glätten**. Das Eigelb **dazugeben** und gut **vermischen**.

Gleichzeitig das Eiweiß mit dem zuvor vermischten Zucker und Weinstein **steif schlagen**.

Die beiden Massen vorsichtig **vermengen**.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



NOROHY
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

Ein Original-Rezept der
École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Laurent Fau



ZUBEREITUNG

Die pochierten Birnen und das Vanille-Soufflé **zubereiten. Beiseitestellen**.

Die Soufflé-Formen **einfetten** und mit **Zucker austreuen**.

20g pochierte, in kleine Würfel geschnittene Birnen als Boden in die Soufflé-Form **geben** und **zum Schluss** mit der Soufflé-Masse **garnieren**.

7 Minuten bei 175°C im Umluftofen **backen**.

Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen sofort **servieren**.

