

Bestes Eierlikör-Dessert Eierlikörsoufflé "Verpoorten-Soufflé" (Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres)

Zutaten

Die Königin der Süßspeisen. Alexandra Lang. Neue Eierlikör Dessert Rezepte mit der Pâtissière des Jahres.

- bestes Eierlikördessert "VERPOORTEN-Souffle"

Vanillesauce:

375 ml Milch

15 g Vanillepuddingpulver

100 g Zucker

Soufflémasse:

6 Eier

15 g Mehl

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Souffléformen (8,5 cm Durchmesser, 4,5 cm Höhe, 100 ml Füllmenge)

ca. 5 g Zucker (zum Ausstreuen der Souffléformen)



Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft). Ein tiefes Blech mit Küchenpapier auslegen und so viel Wasser einfüllen, dass die Formen zu einem Drittel im Wasserbad stehen. Die Souffléformen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Vanillesauce:

Etwas von der kalten Milch mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen und das angerührte Vanillepuddingpulver einrühren. Unter ständigem Rühren einmal kräftig aufkochen. Die Masse dann in eine Schüssel geben und auf Eiswasser kaltrühren.

Soufflémasse:

Sechs Eier in Eigelb und Eiweiß auftrennen. Mehl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Eigelb miteinander verrühren. Aus dem Eiweiß einen Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Verpoorten-Masse heben. Die Eierlikör-Soufflémasse dann in Förmchen abfüllen und ca. 20 Minuten backen. Die Eierlikör-Soufflés entweder in den Förmchen servieren oder kurz stehen lassen und stürzen.

Die VERPOORTEN-Soufflés zusammen mit der Vanillesauce servieren.

Nur manche mögen´s heiß – aber alle mögen´s süß!

Das weiß Alexandra Lang und machte sich mit ihrer Liebe zum kulinarischen Detail, mit ruhiger Hand und ihrer Extraportion Kreativität zur Königin der Süßspeisen: Nach einer Konditor-Ausbildung arbeitete sie in mehreren Hotels und Restaurants auf internationalem Niveau. Schnell zeigte sich bei der Tochter des Sterne-Kochs Manfred Lang die besondere Begabung fürs Süße.

Sie avancierte zum »Chef de Pâtissier« am Capella Schlosshotel, Velden, und am Romantik Hotel Residenz am See, Meersburg.

[Link zum Rezept: Bestes Eierlikör-Dessert Eierlikörsoufflé "Verpoorten-Soufflé" \(Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)

VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn

+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Bestes Eierlikör-Dessert Eierlikörsoufflé "Verpoorten-Soufflé" (Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres)

Die Gastro-Kritiker des Busche-Verlags haben die gerade mal 25-jährige Dessert-Künstlerin kürzlich zur »Pâtissière des Jahres« ausgerufen.

Eine besondere Auszeichnung: Sie ist die erste Frau, die diesen Titel tragen darf!

[Link zum Rezept: Bestes Eierlikör-Dessert Eierlikörsoufflé "Verpoorten-Soufflé" \(Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de