

Souflé Clace Grand Marnier

Zutaten für 10 Personen

3		Eigelbe	
50	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker, Bourbon	Eier mit Zucker schaumig schlagen, die Masse muss fast weis sein.
5	dl	Rahm	Steif schlagen.
3		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss steif schlagen.
2	EL	Zucker	Langsam unter Eischnee schlagen. Schlagrahm und Eiweiss portionenweise unter die Eimasse ziehen.
1	dl	Grand Marnier	Grand Marnier vorsichtig unter Masse heben. Masse in Tiefkühlgefäss(e) geben und mit Klarsichtfolie abgedeckt mindestens 24 Stunden tiefrieren.
100	g	Schokoladenpulver	Vor dem Servieren über Souflé streuen.
		Tipp	Für die halbe Menge 2 kleine Eier verwenden und restliche Zutaten halbieren.