Eissoufle Grand Marnie

60g Eigelb

200g Zucker

50ml Milch

1 STK Orangezeste und Zitronenzeste

90 g Eiweiß

70 ml Grand Marnie

450g halbfest geschlagene Sahne

1 Tl. Glucose

* 60g Zucker mit Eigelb weißschaumig schlagen
* Die Milch mit 20g Zucker aufkochen und zum Eidottergemisch geben und zurück in den Topf geben und kurz aufkochen und sofort durch Sieb gießen und auf Eiswasser kalt stellen

Zesten beigeben.

* 120g Zucker mit 50ml Wasser und Glucose auf 121°C erhitzen
* und in dünnen Strahl in das Eiweiß rühren und ständig rühren im Eiskalten Wasserbad.
* Eigelbmischung mit aufgeschlagenen Eiweiß mischen, Grand Marnie dazu und zum Schluss die Halbfest geschlagene Sahne unterheben.
* Förmchen für das Soufle im Tiefkühler kalt stellen.