**Gefrorenes Whiskey-Soufflé (Witzigmann)**

6 Stk. Eigelb

110 g Zucker

3 Stk. Eiweiß

70 ml Whiskey

70 ml Whiskeylikör (Drambuie)

250 g geschlagene Sahne

* Das Eigelb mit 35 g Zucker gut schaumig rühren.
* Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen Schnee aufschlagen
* 3 EL der Eigelbmasse vorsichtig unter den Schnee mischen
* Whiskey und Likör dazugeben, dann erst die restliche Eigelbmasse unterheben.
* Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben
* In Förmchen anfüllen.

Tipp: Förmchen herrichten wie bei Eissoufflée Grand Marnier.

Kann man auch stürzen