

Soufflé mit Himbeereis und Kaffee-Vanillesauce



Zutaten (10 Portionen)

Menge	Einheit	Name
10	Stck.	CARTE D'OR Soufflé
300	ml	CARTE D'OR Vanille Dessertsauce
4	cl	Kaffeelikör (Tia Maria)
100	g	Himbeeren
		Minze, frisch
		HIMBEEREIS
300	ml	RAMA Cremefine Verfeinerungscreme
200	g	Himbeeren
70	g	Staubzucker
15	g	Himbeergeist

Zubereitung

Für das Himbeereis alle Zutaten vermischen, in einen Paco Jet Becher füllen und über Nacht tiefkühlen. Anschließend wie gewohnt weiterverarbeiten. (Oder alle Zutaten vermengen und mit einem Stabmixer pürieren). CARTE D'OR Soufflé im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei 150°C mit 50 % Dampf ca. 15 Minuten fertig backen. CARTE D'OR Vanille Dessertsauce mit etwas Kaffeelikör abschmecken. CARTE D'OR Soufflé mit Staubzucker bestreuen und gemeinsam mit Himbeereis, Kaffee-Vanillesauce, Himbeersauce und frischen Himbeeren dekorativ anrichten. Mit frischer Minze ausgarnieren.