

GRAND-MARNIER SOUFFLE

Ugn 225 grader

Ingredienser:

50 gr. smör
50 gr. vetemjöl
50 gr. strösocker
2½ dl. mjölk
5 st. äggulor
5 st. äggvitor
8 cl. grand-marnier
1 dl. vispgrädde

Sås

Lätt uppvispad grädde
grand-marnier och
soufflemassa blandas.

BEREDNING

Blanda smör och mjöl till en smidig massa, gärna över ett vattenbad.

Koka upp mjölken och sockret, tillsätt redningen lite i taget, låt detta koka under ständig vispning i c:a 5 minuter.

Tag bort kastrullen från värmen och låt det svalna ett par minuter, tillsätt äggen under omrörning ett i sänder, till sist tillsättes c:a 7 cl. gran-marnier.

Den hårt vispade äggvitan vändes försiktigt ner i grundmassan och blandas noga.

Tag bort c:a 3 matskedar av massan till grädden, fyll därefter en smord och sockrad eldfast form till 2/3-delar. Gräddas i 225 grader c:a 25-30 min.

Servera soufflen omedelbart, överpuddrad med florsocker, och den kalla grädden i skål för sig.