

Basler-Läckerli-Dessert mit Orangen-Sabayon

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

Souflet:

160 g harte Basler-Läckerli
160 g Dunkle Schokolade
60 g Zucker
6 Eier
2 MS Zimt
2 MS Nelkenpulver
40 g Mehl
3 KFL Läckerligewürz
Butter für die Förmchen

Sabayon:

4 Orangen
1 dl Weisswein
4 EL Orangenliqueur
4 Eier
6 EL Zucker



Zubereitung:

Souflet:

Läckerli und Schokolade fein mahlen.

Die Eier teilen

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Zimt, Nelkenpulver und Läckerligewürz und das Schokolade Läckerligemisch darunter geben.

Das Eiweiss zu Schnee schlagen und zusammen mit dem Mehl sorgfältig unter die obige Masse ziehen.

Auflaufförmchen ausbuttern und die Masse bis 1 cm unter den Rand einfüllen.

Die Förmchen mit Alufolie abdecken und in einer geeigneten grossen Form ins Wasserbad stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad während 40-50 min backen.

Auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Sabayon:

Die Orangen in Filets (d.h. Schnitze ohne Zwischenhäutchen) teilen, dabei den entstehenden Saft auffangen.

Eier, Zucker, Weisswein, Orangensaft und Liqueur in einer Metallschüssel oder Pfännchen gut verrühren.

Auf eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen und solange rühren bis die Masse schaumig und dicklich ist.

Vom Herd nehmen und weiterrühren bis die Crème abgekühlt ist.

Anrichten:

Je ein Köpfchen auf einen Teller anrichten und mit dem Sabayon übergiesen.

Die Orangenfilets darauf verteilen.