



GEFRORENES SUFFLÉE ALLA FÉE VERTE

Zutaten:

3 Eier
100g Zucker
250g Schlagsahne
50ml Absinth
Etwas geraspelte Vollmilchschokolade.

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker vermischen und im Bain-Marie erhitzen. Zu einer cremigen, schlagsahneähnlichen Masse schlagen. Die Masse auf Eiswasser abkühlen lassen. Sahne schlagen. Die Sahne mit dem Absinth in die Masse geben und sachte umrühren. Die Masse in kleine Papp-Kaffeebecher füllen und über Nacht in den Eisschrank stellen. Kurz vor dem Servieren den Boden des Pappbechers mit einem scharfen, spitzen Messer an der Seite abtrennen. Den Becher mit der Öffnung nach oben auf einen Teller stellen und vorsichtig mit Hilfe des abgetrennten Becherbodens die Eismasse herauschieben. Noch mit etwas geraspelter Schokolade bestreuen, eventuell noch einem Minzblatt garnieren und sofort servieren.