



Griessköpfchen mit Passionsfruchtsirup

Passionsfruchtsirup:

1 kg Passionsfrüchte ergeben ca. 3 dl. Passionsfruchtsaft (Rohsaft)

1 Passionsfrucht ergibt ca. 1-2 cl. Rohsaft (ohne Kerne)

2 dl Rohsaft + 8 dl Wasser + 100 gr Zucker = 1 L Passionsfruchtnektar

2,5 dl Rohsaft + 250 gr Zucker = 5 dl Passionsfruchtsirup

Zuckersirup (135 gr Zucker + 2.5 dl Wasser)

| | |
|-----------|---------------------|
| 2,5 dl | Milch |
| 40 gr | Gries |
| 1,5 Blatt | Gelatine |
| 3 cl | Passionsfruchtsaft |
| 10 gr | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| | Grand Marnier |
| 2,5 dl | Rahm |
| 3 | Orangen |
| 5 dl | Passionsfruchtsirup |

- Die Milch aufkochen, den Griess begeben und auf kleinem Feuer ca. 4 Min. quellen lassen. Dabei ständig umrühren
- Salz, Zucker, Passionsfruchtsaft sowie Grand Marnier begeben und die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen.
- 4 Souffléförmchen buttern und mit Zucker austreuen.
- Den Rahm steif schlagen und die Orangen filetieren.
- Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit etwas Orangensaft auflösen und unter die Griessmasse rühren. Den Rahm sorgfältig darunter ziehen und die Förmchen abfüllen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.
- Die Förmchen kurz in heissem Wasser tauchen und stürzen. Auf Teller setzen, die Orangefilgets dekorativ dazulegen und mit Passionsfruchtsirup übergießen.