



Eisgekühlte Birnensuppe mit Baiserhäubchen

Eine eisgekühlte Birnensuppe mit luftigem Topping mit Alpro Soja-Kochcrème

Cuisine zum Aufschlagen

Zubereitung

1. Birnen waschen, schälen und Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.

Anschließend in etwas Soja Brotaufstrich andünsten.

2. Nach und nach die Holunderblütenlimonade hinzugeben, bis die Birnen bedeckt sind.

Zucker und Saft und Schale der Zitrone hinzufügen. Die Suppe bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, damit der Zucker sich auflöst. Gründlich rühren und anschließend abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Blätterteigstangen zubereiten. Den Blätterteig dazu in lange Streifen schneiden, mit geschlagenem Eigelb bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Die Streifen in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben und backen, bis sie eine goldene Färbung angenommen haben.

4. Für das Baiserhäubchen das Eiweiß und Soja-Kochcrème Cuisine separat aufschlagen.

Anschließend vorsichtig vermischen. Die Suppe in gekühlte Gläser füllen, mit der Eiweißmischung garnieren und vorsichtig mit einem Brenner anbräunen. Mit den Blätterteigstangen servieren.

Eine köstliche Erfrischung!



4 Portionen



35Min.



Zutaten

- 100 ml Alpro Soja-Kochcrème Cuisine
- 3 reife Birnen
- 500 ml Holunderblütenlimonade
- 1 EL Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 1 Packung Blätterteig
- 60 g Pistazien

Zubereitet mit

Soja-Kochcrème Cuisine

