

Ile Flottante (Schwimmende Inseln)

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

120 cl Milch
120 g Puderzucker 1
10 Eier
2 Vanilleschoten
1 Prise Salz
150 g Puderzucker 2
Zucker
Ev. Zitronensaft



Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiss steif schlagen (eine Prise Salz hilft). Nach und nach den Puderzucker 1 dazugeben. Die Mischung in eine ausgebutterte Form geben (Die Form dergestalt, dass man am Schluss mit einem Esslöffel schöne Ballen formen kann), und im Wasserbad im Ofen 25 – 30 Min. bei 210°C grillieren.

Für die Sauce die Milch mit der Vanilleschote erhitzen. Eigelb mit dem Puderzucker 2 schaumig schlagen (Rührmaschine), und nach und nach die warme Vanillemilch zugeben.

Die Mischung in den Topf zurück geben und unter Rühren zur gewünschten Konsistenz andicken.

Caramell: In einer Pfanne Zucker schmelzen und karamellisieren. Mit Wasser / Zitronensaft ablöschen, so dass ein flüssiges Karamell entsteht.

Aus der Masse mittels einem Löffel „Kugeln“ ausstechen, in einem Teller anordnen. Mit der Vanillecreme umgeben. Mit dem Caramell über den Kugeln Streifen zeichnen.