



Farófias (portugiesische Wölkchen)

Zutaten:

3 Eier
½ TL Salz
130 g feinsten Zucker
½ L Milch
1 unbehandelte Zitrone
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
gemahlener Zimt

Zubereitung:

Die Eier trennen, Eigelb in eine kleine Schüssel geben und das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen. 80g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis der Zucker gelöst ist. Die Milch mit der Zimt- und Vanillestange in einen weiten Topf geben. Die Zitrone mit dem Sparschäler schälen, ebenfalls zur Milch geben und alles erhitzen.

Beginnt die Milch zu kochen, die Temperatur nach unten regulieren. Vom Eischnee mithilfe von 2 Esslöffeln kleine Nocken (Wölkchen) abstechen, in die Milch geben und nach einer halben Minute wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. Das Eiweiß auf diese Weise aufbrauchen.

Die Gewürze aus der Milch entfernen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und etwas Milch glatt rühren, alles unterrühren und in den Topf geben. Auf mittlerer Hitze die Creme dicklich rühren. Dann die Hälfte durch ein Sieb in eine Auflaufform gießen. Die Eiweißwölkchen darauf setzen, und mit der restlichen Creme begießen.

Etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.