

Iles Flottantes

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Iles-Flottantes,swrrecipe-swr-662.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Iles-Flottantes,swrrecipe-swr-662.html)

Zutaten:

5 dl Milch
100 g Zucker
1 Vanillestange
5 Eigelb
1 dl Sahne
4 Eiweiß
2 Esslöffel Zucker
1 Prise Salz

Milch und 50 g Zucker zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen und mit 2 Kellen Milch verquirlen und anschließend in den Topf mit der Milch geben und zur Rose abziehen: unter ständigem Rühren erwärmen, aber auf keinen Fall zum Kochen bringen. Dann sofort in eine kalte Metallschüssel geben und abkühlen lassen.

Eiweiß mit 2 EL Zucker und Salz cremig fest schlagen und davon große Nocken auf ein Bleck spritzen und im Dampfgarer garen bis sie fest sind.

Kaltstellen. Die Creme im Schälchen anrichten, Eiweiß draufsetzen und mit Mandeln dekorieren.