

Ile Flotant

Zutaten für 10 Personen:

10	Eiweiss
100 g	Zucker
1	Beutel Vanillezucker
2 EL	gesiebtetes Mehl
1	Zitrone
1	Prise Salz
1-2 lt	Milch
1	Vanillestengel
100 g	Zucker zum Karamelisieren
200 g	geröstete Mandelsplitter
1 lt	Vanillesauce



Eiweiss mit etwas Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker, Prise Salz zu festen Eischnee, schlagen. Das Mehl vorsichtig unterheben.

Milch mit dem aufgeschlitzten und ausgekratzen Vanillestengel kurz aufkochen.

Den Eischnee mit 2 Löffeln zu Nocken formen und kurz in der nicht brodelnden, aber heißen Milch ziehen lassen.

In einer Schale für jede Portion auf Vanillesauce servieren und etwas karamellisierten Zucker und geröstete Mandelsplitter pro Portion darüber geben.

Es kann auch sehr gut mit Himbeeren oder Walderdbeeren serviert werden.