

# Ile flottante

500 ml Milch

1 Vanilleschote

6 Eier

140 g Zucker

Eier trennen, Eigelb mit 80 g Zucker schaumig schlagen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Milch zum Kochen bringen, Vanillemark und -schale mitkochen, dann Schote entfernen.  $\frac{1}{2}$  Milch vorsichtig unter die geschlagenen Dotter mischen.

Diese Masse zur restl. Vanillemilch gießen und mit dem Schneebesen rühren (ca. 80 Grad) bis die Mischung dickflüssig ist. Vanillecreme in ein Gefäß füllen und abkühlen lassen. Immer wieder umrühren und die kalte Creme in den Kühlschrank stellen (ca. 3 Stunden). In das steif geschlagene Eiweiß langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee in kleine Formen füllen und im Warmbad bei 100 Grad ca. 10 min. pochieren. Vanillesauce in tiefe Teller verteilen und 1 Eischnee-Türmchen hineingeben.