

## Île Flottante

**500 ml Milch**  
**1 Vanilleschote**  
**6 Eier**  
**140 g Zucker**  
**etwas Butter**

**ein Küchenthermometer**  
**4 Soufflé-Förmchen**



Die Eier trennen. Eigelb mit 80 g Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß zur Seite stellen.

Die Milch zum Kochen bringen. Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark sowie die Schote in den Topf geben und mitkochen. Die Vanilleschote wieder entfernen und die Hälfte der Vanillemilch vorsichtig unter die schaumig geschlagenen Eidotter mischen. Alles wieder in den Topf (zur übrigen Vanillemilch) gießen und mit dem Schneebesen rühren (bei ca. 80 Grad), bis die Mischung dickflüssig wird.

Die Vanillecreme in ein Gefäß füllen und abkühlen lassen – dabei immer wieder umrühren. Die kalte Creme in den Kühlschrank stellen und für 3 Stunden kühlen.

Mandelblättchen auf einem Backpapier verteilen und im Ofen bei 120 Grad goldbraun rösten.

Soufflé Formen mit Butter ausstreichen und leicht zuckern. Das Eiweiß steif schlagen und langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee in die Formen füllen und in einem Wasserbad (bei 100 Grad) 10 Minuten pochieren.

Die Vanillesauce auf einem tiefen Teller verteilen. Ein Eischnee-Türmchen darauf setzen und geröstete Mandelblättchen darüber streuen. Mit Karamellsauce garnieren.