

Ile Flottante

Dessert

Eier

Geburtstag

Glutenfrei

Ostern

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Schneenocken die Kotányi Vanilleschote auskratzen. Vanilleschote und -mark in einen Topf mit Milch geben und zum Kochen bringen.

Eiweiß mit Kristallzucker steif aufschlagen. Aus dem Schnee Nockerl formen und in köchelnder Milch für ca. 2 Minuten kochen. Für die Vanillesauce Milch, Schlagobers, Curcuma, ausgekrazte Kotányi Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Danach vom Herd nehmen. Dotter mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse blassgelb ist.

Ei-Zucker Mischung zur Milch geben. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Sauce eindickt und einen Löffel bedeckt. Die fertige Sauce kaltstellen. Nockerl mit Vanillesauce servieren.



Zutaten

Schneenocken:

500 ml Milch

6 Eiweiß

100 g Kristallzucker

1/2 Kotányi Vanilleschote

Vanillesauce:

200 ml Vollmilch

200 ml Schlagobers

6 Eidotter

100 g Kristallzucker

1/2 Kotányi Vanilleschote