

# ^ ÏLE FLOTTANTE MIT TAHITI-VANILLE

FÜR 12 DESSERTS

## EISCHNEE MIT TAHITI-VANILLE

Tahiti-Vanilleschote von <b>NOROHY</b> .....	1/2 Stück
Eiweiß.....	250 g
Zucker.....	150 g

Die Vanille **auskratzen** und das Mark sowie die ausgekrazte Schote in das Eiweiß **geben**, mindestens 12 **Stunden** lang **ziehen lassen**. Durch ein feines Sieb **passieren**. Das Eiweiß bei mittlerer Geschwindigkeit steif **schlagen** und nach und nach den Zucker hinzufügen. Mithilfe eines großen Löffels Kugeln aus dem Eiweiß formen, diese auf eine leicht gefettete Silikon-Backmatte **geben** und 1 Min. bei 180 °C im Umluftofen **backen**. Kalt **stellen**.

## TROCKENER KAREMELL

Zucker.....	200 g
-------------	-------

Den Zucker in **einen** Topf geben und nach und nach **schmelzen lassen**. **Karamellisieren lassen**, bis die gewünschte Farbe **erreicht** ist.

## ENGLISCHE CREME GRUNDREZPT VANILLE

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	350 g
Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	350 g
Eigelb.....	140 g
Zucker.....	110 g
Tahiti-Vanilleschote von <b>NOROHY</b> .....	1/2 Stück

Die Vanilleschote **auskratzen** und das Mark in die mit der Sahne vermischte Milch **geben**. **Aufkochen** und 20 Minuten **ziehen lassen**. Durch ein feines Sieb **passieren**. Über das zuvor mit dem Zucker **vermengte** Eigelb gießen. Alles unter **ständigem** Rühren bei 83 °C **eindicken lassen**. Schnell **abkühlen lassen** und **beiseitestellen**.

## ANRICHTEN

70 g Englische Creme in kleine Gläschen **füllen** und **einen** Tropfen Eischnee auf die Englische Creme **geben**. Den Zucker trocken **karamellisieren**. Etwas Karamell unregelmäßig **auftragen** und mit **gerösteten** Mandelblättchen **bestreuen**.

