

# VERPOORTEN Île Flottante

## Zutaten

(für 6 Personen)

0,6 Liter VERPOORTEN Amaretto-Apricot

1 Liter Milch

6 Eier

1 Vanilleschote

Zitronen-Zeste

Tonka-Bohne

Mandelblättchen

Butter

Zucker



Deko: karamellierte Mandelblättchen; Zimt

## Zubereitung

1. Eier trennen in Eigelb und Eiweiß
2. Die Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und Zitronen-Zeste aufkochen und auf mittlerer Hitze halten.
3. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Abrieb von der Tonka-Bohne hinzugeben und nochmals kurz aufschlagen.
4. Mit 2 Esslöffeln aus dem Eiweiß "Schnee-Eier" (Inseln) formen und in der heißen Vanille-Milch ca. 40 Sekunden von allen Seiten garen (bis sich die Poren geschlossen haben). Anschließend die "Inseln" mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auskühlen lassen und dann in die Kühlung stellen.
5. Das Eigelb schaumig rühren und in die warme Vanille-Milch einrühren, kurz aufkochen und anschließend abkühlen.
6. Jetzt den VERPOORTEN Amaretto-Apricot in die fast abgekühlte Vanille-Milch einrühren und in die Kühlung stellen.
7. Mandelblättchen karamellisieren (mit etwas Butter und Zucker) und erkalten lassen.
8. Vor dem Servieren die gekühlte VERPOORTEN-Vanille-Milch nochmals aufrühren und in eine große Glasschüssel oder zum Portionieren in große bauchige Gläser füllen und jeweils die "Schnee-Inseln" darauf setzen.
9. Zur Deko die erkalten karamellisierten Mandelblättchen darüber streuen und mit etwas Zimtpulver bestäuben.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Île Flottante](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (2/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)