



Îles Flottantes

(6 pers.)

(drijvende eilandjes)

Ingrediënten

- 4 eieren
- 4 eetlepels poedersuiker
- 2 eetlepels amandelschaafsel
- 1 vanillestokje
- 75 gram suiker
- 500 ml melk
- 1 eetlepel maïzena
- bakpapier



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden.
2. Splits de eieren en klop de eiwitten in een vetvrije kom met de poedersuiker zo stijf dat je de kom ondersteboven kunt houden.
3. Schep zes 'eilandjes' van het geklopte eiwit op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi ze met wat amandelschaafsel.
4. Bak het eiwit in de oven tot de buitenkant goed droog is (ca. 12 min.)
5. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.
6. Klop het vanillemerg samen met de suiker door de eidooiers.
7. Maak de melk lauwwarm in een pan met dikke bodem.
8. Klop het eidooiermengsel door de melk en breng op middelhoog vuur aan de kook. Draai dan het vuur laag.
9. Los de maïzena op in 2 eetlepels warm water en voeg dit toe aan saus.
10. Laat het mengsel zachtjes doorkoken tot het gebonden is.
11. Schep de warme vanillecrème in kommen of diepe borden en leg in elke portie een eiwit-eilandje.