Nah&Frisch



www.kotanyi.at/backen Professional

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, ausgekratzte 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
- ½ Kotányi Vanilleschote