



île flottante

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Dessert

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 70 minuten

Ingrediënten:

- **12 eieren (12 eidooiers + 4 eiwitten)**
- **375 ml volle melk**
- **375 gram slagroom**
- **150 + 160 + 100 g (= 410 gram) suiker**
- **2 vanillestokjes**
- **2 el amandelschaafsel**
- **25 gram pure chocolade**

Roombasis opwarmen

- Schenk de slagroom en volle melk in een klein steelpannetje. Voeg het merg van de vanillestokjes en 75 g suiker toe. Breng het geheel langzaam aan de kook en zet het daarna meteen van het vuur. Roer gedurende 2 minuten door, zodat de smaken zich goed kunnen vermengen en de room iets afkoelt.

Eieren voorbereiden

- Splits alle eieren zorgvuldig, zodat er geen eigeel bij het eiwit komt. Voor dit recept gebruik je 12 eidooiers en 4 eiwitten; de overige 8 eiwitten kun je bewaren voor een ander gerecht of extra schuimpjes.

Eidooiers op temperatuur brengen

- Klop de 12 eidooiers samen met 75 g suiker los in een kom. Voeg twee eetlepels van de warme room toe en roer goed door, zodat de eidooiers langzaam op temperatuur komen.

Crème anglaise bereiden

- Giet het eidooiermengsel terug in het pannetje met de warme room en klop het geheel goed door met een garde.
- Zet het pannetje op laag vuur en blijf voortdurend kloppen. De room mag niet koken, anders stolt het ei. Klop totdat de saus iets dikker wordt, ongeveer 2–3 minuten (of tot 82 °C als je een thermometer gebruikt).
- Bedek de saus direct met een stukje plasticfolie om velvorming te voorkomen.

Tip: Controleer de dikte door een lepel in de saus te dopen; trek op de bolle kant een streep. Blijft de streep zichtbaar en loopt de saus niet direct dicht, dan is hij perfect.

Oven voorverwarmen

- Verwarm de oven voor op 150 °C.

Eiwitschuim maken

- Klop de 4 eiwitten in een brandschone kom op lage snelheid tot ze beginnen te schuimen. Voeg geleidelijk de 160 g suiker toe en blijf kloppen gedurende ongeveer 10 minuten, tot het schuim stevig is.

Tip: Een leuke test: houd de kom voorzichtig omgekeerd boven je hoofd; als het schuim blijft zitten, is het perfect stijf.

Meringues bakken

- Schep 4 grote bollen van het eiwitschuim op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze 10–12 minuten in de voorverwarmde oven, totdat ze licht goudbruin zijn.

Karamelsaus maken

- Los 100 g suiker op in 35 ml water en laat zachtjes koken tot een diepe goudbruine kleur ontstaat. Schenk de warme karamel direct in een sierlijk zigzagpatroon over de meringues.

Veiligheidstip: Karamel is extreem heet! Heb je extra over? Meng het met een klontje boter en wat slagroom voor een verrukkelijke extra saus.

Afwerking

- Rooster het amandelschaafsel goudbruin in een droge koekenpan en hak de pure chocolade fijn.
- Schenk een dun laagje afgekoelde crème anglaise in 4 diepe borden. Leg in elk bord een meringue en bestrooi met het fijngehakte chocolade en geroosterde amandelschaafsel.
- Serveer direct en geniet van deze luchtige, romige en onweerstaanbare lekkernij.

Bon appétit!