
voorgerecht 20 pers

ingrediënten

2 liter melk
2 vanillepeulen
500 gr eidooier
500 gr kristalsuiker

ingrediënten

6 eiwitten
snuf zout
200 gr fijne suiker
180 gr poedersuiker

ingrediënten

150 gr suiker
50 gr kokend water

serveren

2 koks | bekken – zeef – garde – groot bekken – oven 100°C

crème anglaise

1. Breng de melk met de vanille aan de kook en laat tegen de kook 10 minuten infuseren, zodat alle smaken goed vrijkomen.
 2. Klop de eidooiers en de suiker samen los.
 3. Giet de melk door een zeef.
 4. Giet eerst een beetje van de melk bij de eieren en roer goed door.
 5. Voeg de rest van de melk toe en roer weer goed door.
 6. Giet dit terug in de pan en laat op laag vuur langzaam binden.
 7. Roer regelmatig door met een spatel of garde.
 8. Koel 'au bain-marie' terug op ijswater, met het op het oppervlak afgedekt met plasticfolie.
-

merengue

9. Verwarm de oven voor op 100 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
 10. Zorg dat de kom en garde(s) die je gebruikt goed vetvrij zijn en dat er geen spoortje eigeel in de eiwitten zit.
 11. Doe de eiwitten met het zout in een kom en klop deze op. Voeg geleidelijk de fijne suiker toe en klop tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost.
 12. Spatel tot slot de poedersuiker door de merengue.
 13. Vorm met een lepel hoopjes merengue op de bakplaat en laat deze ongeveer 2 uur drogen in de oven. Zet aan het eind de oven uit, maar laat deze dicht.
 14. Laat de schuimpjes afkoelen in de oven.
-

caramel (optioneel)

15. Doe de suiker in een pan en verhit deze tot de suiker begint op te lossen.
 16. De karamel is klaar zodra de suiker goudbruin is of 170°C heeft bereikt.
 17. Blus de karamel af met kokend water zodat de karamel iets zachter wordt.
-

île flottante

18. Vul een bord of kom met de crème anglaise.
 19. Leg er wat merengue in.
 20. Eventueel de caramel erover.
 21. En tot slot wat nootjes.
-

