



## Iles Flottantes auf Erdbeersüppchen

### Zutaten:

Für vier Personen:

500g Erdbeeren  
200ml Orangensaft  
100g Brom-/Himbeeren  
2 EL Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
1 TL ger. Zitronenschale  
1 EL Schokospäne  
Sekt oder Zitronenlimonade  
3 Eiweiß  
Zitronensaft  
60g Zucker, etwas Salz



### Zubereitung:

Erwärmen Sie 500-600ml Wasser mit etwas Salz in einem Topf. Geben Sie drei Eiklar mit 60g Zucker in eine Schüssel. Schlagen Sie nun das Eiklar kurz sehr schnell an. Danach rühren sie die Masse ca. 5 Minuten langsam und stetig, bis das Eiweiß fest ist. Geben Sie etwas geriebene Zitronenschale hinzu. Das langsame Aufschlagen des Eischnees bewirkt eine längere Festigkeit der Masse.

Die Erdbeeren bitte klein schneiden und Himbeeren hinzugeben.

Ist der Eischnee fertig, stechen sie mit Hilfe eines Esslöffels Nocken aus. Legen sie die Nocken in warmes, nicht kochendes Wasser ein. Die Nocken müssen nun ca. 3-4 Minuten auf einer Seite, danach 3-4 Minuten auf der anderen Seite leicht sieden.

Zu den Erdbeeren geben sie nun Orangensaft und etwas Sekt. Für Kinder den Sekt einfach durch Zitronenlimonade ersetzen. Soll das Erdbeersüppchen etwas fester werden geben sie eine Banane hinzu. Alles zusammen wird nun mit einem Pürierstab zu einer Suppe vermixt.

Legen Sie die fertigen Iles Flottantes mit einem Schaumlöffel zuerst auf ein Küchenpapier damit die Nocken ein bißchen abtropfen können und somit später etwas fester auf der Erdbeersuppe schwimmen.

Füllen sie die fertige Erdbeersuppe in tiefe Teller, legen 2-3 Nocken hinein. Mit etwas Beeren und Schokospänen den Tellerrand ausdekorieren. Ein Genuss.

*Guten Appetit wünscht*



**FRANKEN  
FERNSEHEN**

Sendung vom 29.03.2018