

# Schwimmende Eiweiß-Insel mit Vanille-Soße und Himbeeren

## Für zwei Personen

100 g Himbeeren	50 g Zartbitter-Schokolade	3 Eier
5 EL Zucker	200 ml Sahne	1 Vanilleschote

Einen Topf mit Wasser für das Wasserbad erwärmen. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark heraus kratzen. Die Eidotter zusammen mit drei Esslöffeln Zucker, der Sahne und dem Vanillemark im Wasserbad aufschlagen. Einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen. Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Nocken aus dem Eisschnee stechen und im heißen Wasser pochieren. Die Himbeeren waschen und die Schokolade raspeln. Die schwimmende Eiweißinsel mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten, mit den Himbeeren und der Schokolade garnieren und servieren.

Brunhilde Mertin am 29. August 2013