



# Île Flottante mit Curcuma

🕒 30–40 Min   

## Zubereitung

- 1 Für die Schneenocken Milch in einen Topf geben. Vanilleschote auskratzen und Vanillemark und Schote in den Topf geben. Milch zum Kochen bringen.
- 2 Eier trennen und Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Aus dem Schnee Nockerl formen und in der köchelnden Milch für ca. 2 Minuten kochen.
- 3 Für die Vanillesauce Milch, Schlagobers, gemahlene Curcuma, ausgekrazte Vanilleschote und Mark in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Danach vom Herd nehmen.
- 4 Dotter mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse blassgelb ist.
- 5 Dotter-Zuckermischung zur Milch geben. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren einkochen, bis die Sauce eindickt.
- 6 Die Sauce kalt stellen. Nockerl mit kalter Vanillesauce servieren und genießen.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für die Schneenocken

500 ml	Milch
6	Eiweiß
100 g	Zucker
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz

### Für die Vanillesauce

200 ml	Milch
200 ml	Schlagobers
6	Eidotter
100 g	Zucker
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
2 TL	♦ Curcuma gemahlen

