



# Île Flottante s kurkumo

🕒 30–40 Min   

## Priprava

- 1 Priprava île flottante: V kozico nalijte mleko. Iz vanilijevega stroka postrgajte sredico in jo skupaj s strokom dajte v kozico. Mleko zavrite.
- 2 Jajca ločite na rumenjake in beljake. Nato beljake in sladkor stepite v trd sneg. Iz slednjega oblikujte kroglice in jih v mleku vrite približno 2 minuti.
- 3 Priprava vanilijeve omake: V kozico dajte mleko, sladko smetano, mleto kurkumo, vanilijev strok in njegovo postrgano sredico ter med nenehnim mešanjem zavrite. Nato odstavite z ognja.
- 4 V skledi jajčne rumenjake in sladkor stepite v penasto blede rumeno zmes.
- 5 Zmes iz rumenjakov in sladkorja dodajte mleku. Med nenehnim mešanjem naj omaka počasi vre pri srednji temperaturi, dokler se ne zgosti.
- 6 Omako ohladite v hladilniku. Île flottante postrezite s hladno vanilijevo omako in uživajte.

## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za île flottante

500 ml	Mleka
6	Jajčnih beljakov
100 g	Sladkorja
1 cel	♦ Bourbon vanilija cela

### Za vanilijevo omako

200 ml	Mleka
200 ml	Sladke smetane
6	Jajčnih rumenjakov
100 g	Sladkorja
1 cel	♦ Bourbon vanilija cela
2 žlički	♦ Kurkuma, mleta

