

# Île Flottante s kurkumou

30—40 Min

## Príprava

1. Príprava île flottante: Nalejte mlieko do hrnca. Vyškrabte dužinu z vanilkového lusku a vložte lusk do hrnca. Priveďte mlieko do varu.
2. Oddeľte žĺtka a bielka a šľahajte vaječná bielka a cukor, kým sa zo zmesi netvoria pevné špičky. Zo zmesi na pusinky vytvarujte guľky a povarte ich v mlieku asi 2 minúty.
3. Príprava vanilkovej omáčky: Do hrnca pridajte mlieko, smotanu na šľahanie, mletú kurkumu, vyškrabaný vanilkový lusk a jeho obsah a za stáleho miešania priveďte do varu. Potom zložte z ohňa.
4. V miske šľahajte vaječné žĺtky a cukor, kým zmes nebude svetložltá.
5. Pridajte zmes žĺtok a cukru do mlieka. Za stáleho miešania povarte na miernom ohni, kým omáčka nezhustne.
6. Vychlaďte omáčku. Naservírujte île flottante so studenou vanilkovou omáčkou a podávajte.

## Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na île flottante

| | |
|---|---|
| 500 ml | Mlieko |
| 6 kus | Vaječný bielok |
| 100 g | Cukor |
| 1 kus | Vanilka Bourbon |

Na vanilkovú omáčku

| | |
|---|---|
| 200 ml | Mlieko |
| 200 ml | Šľahačka |
| 6 kus | Vaječné žĺtky |
| 100 g | Cukor |
| 1 kus | Vanilka Bourbon |
| 2 ČL | Kurkuma mletá |