



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. Prived' te mlieko do varu.
- 2 Oddel' te žltka a bielka a šľahajte vaječná bielka a cukor, kým sa zo zmesi netvorí 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 prived' te do varu. Potom zložte z ohňa.
- 4 V miske šľahajte vaječné žltky a cukor, kým zmes nebude svetložltá.
- 5 Pridajte zmes žltok a cukru do mlieka. Za stáleho miešania povarte na miernom ohni, kým omáčka nezhustne.
- 6 Vychlad' te 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 žltky
100 g	Cukor
1 kus	♦ Vanilka Bourbon
2 ČL	♦ Kurkuma mletá

