



Десерт „Плаващ остров“ (Île Flottante) с куркума

⌚ 30—40 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За île flottante

500 ml	Мляко
6 бр.	Белтъци
100 g	Захар
1 бр.	♦ Бурбонска Ванилия

За ваниловия сос

200 ml	Мляко
200 ml	Бита сметана
6 бр.	Жълтъци
100 g	Захар
1 бр.	♦ Бурбонска Ванилия
2 ч.л.	♦ Куркума, мляна

- 1 За да направите île flottante: Изсипете млякото в тиган. Разрежете ваниловата шушулка по дължина и с помощта на ножа извадете вътрешността и я сложете при млякото. Оставете да заври.
- 2 Разделете яйцата и разбийте белтъка и захарта, докато сместа образува стабилни връхчета. Оформете целувчената смес на топчета с помощта на лъжица и ги пуснете в млякото за около 2 минути.
- 3 За да направите ваниловия сос: Добавете млякото, битата сметана, мляната куркума и вътрешността на ваниловата шушулка в тиган и оставете да заври при непрекъснато бъркане. След това свалете от котлона.
- 4 Смесете жълтъците и захарта в купа, докато сместа стане бледожълта.
- 5 Добавете жълтъка и захарната смес към млякото. Оставете да къкри на умерен огън при непрекъснато бъркане, докато сосът се сгъсти.
- 6 Оставете соса да се охлади. Сервирайте île flottante със студения ванилов сос и се насладете.

