

Плаваючий острів із куркумою

30—40 хв

Приготування

1. Приготуйте плаваючий острів: налийте молоко в каструлю; вишкребіть м'якоть зі стручка ванілі й покладіть стручок у каструлю; доведіть молоко до кипіння.
2. Відділіть яєчний білок і збивайте його з цукром, поки суміш не утворюватиме жорсткі піки. Сформуйте з меренгової суміші кульки, кип'ятіть у молоці близько 2 хвилин.
3. Приготуйте ванільний соус: додайте в каструлю молоко, збиті вершки, мелену куркуму, очищений стручок ванілі та його вміст і доведіть до кипіння, постійно помішуючи; потім зніміть із вогню.
4. Збивайте жовтки й цукор у мисці, поки суміш не стане блідо-жовтою.
5. Додайте в молоко суміш жовтка й цукру. Варіть на середньому вогні, постійно помішуючи, поки соус не загусне.
6. Охолодіть соус. Подайте десерт "Плаваючий острів" з холодним ванільним соусом і насолоджуйтеся.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для плаваючого острова

500 мл	Молоко
6	Яєчний білок
100 г	Цукор
1 шт.	Ваніль Бурбон

Для ванільного соусу

200 мл	Молоко
200 мл	Збиті вершки
6	Яєчні жовтки
100 г	Цукор
1 шт.	Ваніль Бурбон
2 ч. л.	Куркума, мелена