



Плаваючий острів із куркумою

⌚ 30—40 хв 

Приготування

- 1 Приготуйте плаваючий острів: налейте 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. Сформууйте 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

