

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Do île Flottante

500 ml	Mleko
6	Białko jajka
100 g	Cukier
1 szt.	Wanilia Bourbon laska

Do sosu waniliowego

200 ml	Mleko
200 ml	Śmietana kremówka
6	Żółtka jaj
100 g	Cukier
1 szt.	Wanilia Bourbon laska
2 łyżeczki	Kurkuma mielona

Île Flottante z kurkumą

30—40 Min

Przygotowanie

1. Przygotowanie île flottante: Wlej mleko do rondla. Wydrąż miąższ z laski wanilii i umieść go w rondlu. Doprowadź mleko do wrzenia.
2. Rozdziel jajka i ubij białka z cukrem na sztywną pianę. Z uzyskanej piany uformuj kulki i gotuj je w mleku przez około 2 minuty.
3. Przygotowanie sosu waniliowego: Do rondla dodaj mleko, bitą śmietanę, mieloną kurkumę oraz wydrążoną laskę wanilii a następnie, ciągle mieszając, całość doprowadź do wrzenia. Następnie zdejmij z ognia.
4. W misce utrzyj żółtka i cukier, aż masa stanie się jasnożółta.
5. Dodaj masę z żółtek i cukru do mleka. Gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż sos zgęstnieje.
6. Schłodź sos. Podawaj île Flottante z zimnym sosem waniliowym i ciesz się smakiem.