

Lapte de pasăre cu curcuma

30—40 Min.

Pregătire

1. Pentru prepararea laptelui de pasăre: Toarnă lapte într-o oală. Scoate pulpa unui baton de vanilie și introdu batonul în oală. Lasă laptele pe foc până când începe să fiarbă.
2. Separă ouăle și bate albușurile cu zahăr până când amestecul devine o spumă fermă. Creează biluțe din amestecul de bezea și fierbe-le în lapte timp de aproximativ 2 minute.
3. Pentru prepararea sosului de vanilie: Toarnă într-o oală lapte, smântână de gătit, curcuma măcinată, conținutul unui baton de vanilie și lasă amestecul pe foc până când dă în fiert, amestecând continuu. Apoi ia oala de pe foc.
4. Bate gălbenușurile de ou și zahărul într-un bol până când amestecul devin galben pal.
5. Toarnă lapte peste amestecul de gălbenușuri și zahăr. Lasă la fiert încet la foc mediu în timp ce amesteci continuu până când sosul se îngroașă.
6. Răcește sosul. Servește laptele de pasăre cu sos rece de vanilie și savurează.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru lapte de pasăre

500 ml	Lapte
6	Albuș de ou
100 g	Zahăr
1 bucată	Baton vanilie de Bourbon întreg

Pentru sosul de vanilie:

200 ml	Lapte
200 ml	Smântână de gătit
6	Gălbenușuri de ou
100 g	Zahăr
1 bucată	Baton vanilie de Bourbon întreg
2 linguriță	Curcuma măcinată