



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 devine 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

