

Æggetoddy

Ingrédients

- 6 æggeblommer
- 65g sukker
- 225g fløde
- 260g sødmælk
- 1 vaniljestang eller vaniljeekstrakt
- 120g fløde
- 10 til 20g flormelis efter smag

Préparation

1. Eggnog, eller ægget mælk, er en drik, der kan være alkoholisk eller ikke, og som ofte nydes i juletiden.
2. Det er faktisk en slags engelsk fløde, der serveres lun, til hvilken jeg har tilføjet en sky af flødeskum for lidt ekstra lækkerhed Ingredienser :Jeg har brugt Norohy vanilje fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
3. Udstyr :Jeg har brugt min Kenwood Cooking Chef til at lave opskriften (tilberedning af fløden + flødeskum): kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret til pasta og multifunktionel skål + en Le Creuset skål gratis ved køb af en Cooking chef / kommercielt samarbejde.
4. Forberedelsestid : 20 minutterTil 3 til 4 personer : Eggnog : 6 æggeblommer sukker fløde sødmælk 1 vaniljestang eller vaniljeekstrakt Lidt revet muskatnød Valgfrit: 4 spiseskefulde (mere eller mindre, efter smag) af den alkohol, du ønsker: gylden rom, bourbon... Pisk æggeblommerne med sukkeret.
5. Varm fløden med mælken, vaniljen og muskatnøden.
6. Hæld den varme væske over æggeblommerne, mens du blander godt.
7. Hæld det hele tilbage i gryden og kog ved lav varme (uden at overstige 85°C), mens du rører konstant.
8. Tag det af varmen og tilsæt alkoholen, hvis du ønsker det.
9. Lad det køle af, mens du forbereder flødeskummet.
10. Flødeskum : fløde 10 til flormelis efter smag Vanilje og/eller muskatnød Pisk fløden til flødeskum med sukkeret.
11. Hæld eggnog i glas, og tilsæt derefter flødeskummet.
12. Afslut med at dekorere med vanilje og muskatnød, før du nyder det!