

Ingrédients

- 6 ovumaj umoj
- 65g da sukero
- 225g da plena likva kremujo
- 260g da plena lakto
- 1 vanila podeto a žvanila ekstrakto
- 120g da plena likva kremujo
- 10 is 20g da pulvora sukero la žvia gusto

Préparation

1. La lakto de kokino, a žeggnog, estas trinka o, alkohola a žne, ofte konsumata dum la Kristnaska periodo.
2. i estas fakte speco de angla kremujo gustumita varmigita, al kiu mi aldonis nubeton de a tita kremujo por iom pli da oĵo Ingrediencoj :Mi uzis la vanilon Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
3. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por fari la recepton (kuirado de la kremujo + a tita kremujo) : kodo FLAVIE = 3 elektemaj akcesora oĵ donacitaj por la a eto de unu cooking chef / kodo FLAVIEDREAM = la akcesora oĵ lamino kaj multifunkcia bovlo + unu Le Creuset plado donacita por la a eto de unu Cooking chef / komerca kunlaboro.
4. Prepartempo : 20 minutojPor 3 is 4 personoj : La lakto de kokino : 6 ovumaj umoj da sukero da plena likva kremujo da plena lakto 1 vanila podeto a žvanila ekstrakto lom da muskato pulvoro Opcie : 4 kuleroj da alkoholo la žvia gusto : amberita rum, bourbon... Batetu la ovumajn umojn kun la sukero.
5. Faru varmigi la kremujon kun la lakto, la vanilo kaj la muskato.
6. Versu la varmigitan likva on sur la ovumajn umojn dum vi bone miksas.
7. Reversu ion en la kaserolon kaj kuiri is la napo (sen superi 85°C) dum vi sen ese miksas.
8. Forigu de la fajro kaj aldonu la alkoholon se vi volas.
9. Lasu varmigi dum vi preparas la a titan kremujon.
10. La a tita kremujo : da plena likva kremujo 10 is da pulvora sukero la žvia gusto Vanilo kaj/a muskato Batetu la kremujon en a titan kremujon kun la sukero.
11. Versu la lakton de kokino en glasojn, poste aldonu la a titan kremujon.
12. Fine, ornamu kun la vanilo kaj muskato anta žol ui!