

Munakokki

Ingrédients

- 6 keltuaista
- 65g sokeria
- 225g täyskermää
- 260g täysmaitoa
- 1 vaniljatanko tai vaniljaekstrakti
- 120g täyskermää

Préparation

1. Munakennon, eli eggnog, on juoma, alkoholipitoinen tai ei, jota usein nautitaan joulun aikana.
2. Se on itse asiassa eräänlainen englantilainen kerma, jota nautitaan lämpimänä, ja johon olen lisännyt pilven kermavaahtoa hieman lisää herkullisuutta varten Ainekset :Käytin Norohy-vaniljaa Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
3. Välineet :Käytin Kenwoodin Cooking Chefia reseptin toteuttamiseen (kerman kypsennys + kermavaahto): koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisäosaa ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / koodi FLAVIEDREAM = laminoija- ja monitoimikulho + Le Creuset -astia ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
4. Valmistusaika: 20 minuuttia3-4 hengelle : Munakennon : 6 keltuaista sokeria täyskermää täysmaitoa 1 vaniljatanko tai vaniljaekstrakti Hieman muskottipähkinäjauhetta Valinnainen: 4 ruokalusikallista (enemmän tai vähemmän, maun mukaan) valitsemaasi alkoholia: tummat rommi, bourbon... Vatkaa keltuaiset sokerin kanssa.
5. Kuumenna kerma maidon, vaniljan ja muskottipähkinän kanssa.
6. Kaada kuuma neste keltuaisten päälle sekoittaen hyvin.
7. Kaada kaikki takaisin kattilaan ja kypsennä seosta (ilman, että lämpötila ylittää 85°C) jatkuvasti sekoittaen.
8. Ota pois liedeltä ja lisää alkoholi, jos haluat.
9. Anna jäähtyä samalla kun valmistat kermavaahdon.
10. Kermavaahto : täyskermää 10- tomusokeria maun mukaan Vaniljaa ja/tai muskottipähkinää Vaahdota kerma kermavaahdoksi sokerin kanssa.
11. Kaada munakennon juoma lasiin ja lisää sitten kermavaahto.
12. Lopuksi koristele vaniljalla ja muskottipähkinällä ennen nauttimista!