

Susu telur

Ingrédients

- 6 kuning telur
- 65g gula
- 225g krim cair penuh
- 260g susu penuh
- 1 buah vanili atau ekstrak vanili
- 120g krim cair penuh
- 10 hingga 20g gula halus sesuai selera Anda

Préparation

1. Telur susu, atau eggnog, adalah minuman, beralkohol atau tidak, yang sering diminum selama periode Natal.
2. Ini sebenarnya adalah semacam krim Inggris yang dinikmati hangat, yang saya tambahkan awan krim kocok untuk sedikit lebih menggoda. Bahan-bahan :Saya menggunakan vanili Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk membuat resep ini (memasak krim + krim kocok): kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kode FLAVIEDREAM = aksesori penggiling dan mangkuk multifungsi + satu piring Le Creuset gratis untuk pembelian Cooking chef / kolaborasi komersial.
4. Waktu persiapan : 20 menitUntuk 3 hingga 4 orang : Telur susu : 6 kuning telur gula krim cair penuh susu penuh 1 buah vanili atau ekstrak vanili Sedikit pala bubuk Opsional : 4 sendok makan (lebih atau kurang, sesuai selera Anda) alkohol pilihan Anda: rum amber, bourbon... Kocok kuning telur dengan gula.
5. Panaskan krim dengan susu, vanili, dan pala.
6. Tuangkan cairan panas ke atas kuning telur sambil terus diaduk.
7. Kembalikan semuanya ke dalam panci dan masak hingga mengental (tanpa melebihi 85°C) sambil terus diaduk.
8. Angkat dari api lalu tambahkan alkohol jika Anda mau.
9. Biarkan hangat saat menyiapkan krim kocok.
10. Anda Vanili dan/atau pala Kocok krim menjadi krim kocok dengan gula.
11. Tuangkan telur susu ke dalam gelas, lalu tambahkan krim kocok.
12. Terakhir, hias dengan vanili dan pala sebelum menikmati!