

Eierlikeur

Ingrédients

- 6 eidooiers
- 65g suiker
- 225g volle room
- 260g volle melk
- 1 vanillestokje of vanille-extract
- 120g volle room
- 10 tot 20g poedersuiker naar smaak

Préparation

1. Eggnog, of melk van de kip, is een drankje, al dan niet alcoholisch, dat vaak tijdens de kerstperiode wordt gedronken.
2. Het is eigenlijk een soort warme Engelse room, waaraan ik een wolk van slagroom heb toegevoegd voor wat extra lekkernij. Ingrediënten :Ik heb de vanille Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
3. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt om het recept te maken (bereiding van de room + slagroom): code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij aankoop van een cooking chef / code FLAVIEDREAM = de accessoires pastamaker en multifunctionele kom + een Le Creuset schaal gratis bij aankoop van een Cooking chef / commerciële samenwerking.
4. Bereidingstijd : 20 minutenVoor 3 tot 4 personen : De eggnog : 6 eidooiers suiker volle room volle melk 1 vanillestokje of vanille-extract Een beetje gemalen nootmuskaat Optioneel: 4 eetlepels (meer of minder, naar smaak) van de alcohol naar keuze: amber rum, bourbon... Klop de eidooiers met de suiker.
5. Verwarm de room met de melk, de vanille en de nootmuskaat.
6. Giet de warme vloeistof over de eidooiers terwijl je goed mengt.
7. Giet alles terug in de pan en kook tot het een nappe heeft (niet boven de 85°C) terwijl je constant blijft roeren.
8. Haal van het vuur en voeg de alcohol toe als je dat wilt.
9. Laat afkoelen terwijl je de slagroom bereidt.
10. De slagroom : volle room 10 tot poedersuiker naar smaak Vanille en/of nootmuskaat Klop de room op tot slagroom met de suiker.
11. Giet de eggnog in glazen en voeg dan de slagroom toe.
12. Decoreer tenslotte met de vanille en nootmuskaat voordat je ervan geniet!