

Eggelikør

Ingrédients

- 6 eggeplommer
- 65g sukker
- 225g hel fløte
- 260g hel melk
- 1 vaniljestang eller vaniljeekstrakt
- 120g hel fløte
- 10 til 20g melis etter smak

Préparation

1. Eggnog, eller eggnog, er en drink, alkoholholdig eller ikke, som ofte drikkes i juletiden.
2. Det er faktisk en slags engelsk krem som nytes lunken, til hvilken jeg har lagt til et sky av pisket krem for litt mer nytelse Ingredienser :Jeg har brukt vanilje Norohy fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for å lage oppskriften (koking av kremen + pisket krem): kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret pastamaskin og multifunksjonsbolle + en Le Creuset-form gratis ved kjøp av en Cooking chef / kommersiell samarbeid.
4. Forberedelsestid : 20 minutterFor 3 til 4 personer : Eggnog : 6 eggeplommer sukker hel fløte hel melk 1 vaniljestang eller vaniljeekstrakt Litt malt muskatnøtt Valgfritt: 4 spiseskjeer (mer eller mindre, etter smak) av alkohol etter eget valg: gyllen rom, bourbon... Pisk eggeplommene med sukkeret.
5. Varm opp fløten med melken, vaniljen og muskatnøtten.
6. Hell den varme væsken over eggeplommene mens du blander godt.
7. Hell alt tilbake i kjelen og kok opp til det tykner (uten å overstige 85°C) mens du rører kontinuerlig.
8. Ta av varmen og tilsett alkoholen hvis ønskelig.
9. La det avkjøles mens du forbereder den piskede kremen.
10. Den piskede kremen : hel fløte 10 til melis etter smak Vanilje og/eller muskatnøtt Pisk fløten til krem med sukkeret.
11. Hell eggnog i glass, og tilsett deretter den piskede kremen.
12. Til slutt, pynt med vanilje og muskatnøtt før du nyter!