

Jajecznik

Ingrédients

- 6 ótek
- 65g cukru
- 225g mietany 30%
- 260g mleka pełnotłustego
- 1 łyżeczka wanilii lub ekstrakt waniliowy
- 120g mietany 30%
- 10 do 20g cukru pudru według gustu

Préparation

1. Jajeczny likier, czyli eggnog, to napój, alkoholowy lub nie, czysto spożywany w okresie Bożego Narodzenia.
2. To w rzeczywistości ci rodzaj angielskiej mietany podawanej na ciepło, do której dodajemy chmurkę bitej mietany dla większej przyjemności. Składniki: Użyjemy wanilii Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
3. Sprzęt: Użyjemy mojego Cooking Chefa od Kenwood, aby przygotować przepis (gotowanie mietany + bita mietana): kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / kod FLAVIEDREAM = akcesoria do wstawiania i miska wielofunkcyjna + naczynie Le Creuset gratis przy zakupie Cooking chefa / wspólna praca komercyjna.
4. Czas przygotowania : 20 minut Dla 3 do 4 osób : Jajeczny likier : 6 ótek cukru mietany 30% mleka pełnotłustego łyżeczka wanilii lub ekstrakt waniliowy Trochę gałki muszkatoowej w proszku Opcjonalnie: 4 łyżki (więcej lub mniej, według gustu) alkoholu według wyboru: rum, bourbon... Ubij ótkę z cukrem.
5. Podgrzej mietanę z mlekiem, wanilią i gałką muszkatoową.
6. Wlej gorącą ciecz na ótkę, dobrze mieszaj.
7. Przelej wszystko z powrotem do garnka i gotuj na małym ogniu (nie przekraczaj 85°C), ciągle mieszaj.
8. Zdejmij z ognia, a następnie dodaj alkohol, jeśli chcesz.
9. Pozwól ostygnąć, podczas gdy przygotowujesz bitą mietanę.
10. Bita mietana : mietany 30% 10 do cukru pudru według gustu Wanilia i/lub gałka muszkatoowa Ubij mietanę i bitą mietanę z cukrem.
11. Wlej jajeczny likier do szklanek, a następnie dodaj bitą mietanę.
12. Na koniec udekoruj wanilią i gałką muszkatoową przed rozkoszowaniem się!