

Äggtoddy

Ingrédients

- 6 äggulor
- 65g socker
- 225g vispgrädde
- 260g helmjölk
- 1 vaniljstång eller vaniljextrakt
- 120g vispgrädde
- 10 till 20g florsocker beroende på din smak

Préparation

1. Äggtoddy, eller eggnog, är en dryck, alkoholhaltig eller inte, som ofta dricks under julperioden.
2. Det är faktiskt en sorts engelsk grädde som avnjuts ljummen, till vilken jag har lagt till ett moln av vispgrädde för lite mer njutning Ingredienser :Jag har använt Norohy vanilj från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
3. Utrustning :Jag har använt min Kenwood Cooking Chef för att göra receptet (tillagning av grädden + vispgrädde): kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kod FLAVIEDREAM = tillbehören pastamaskin och multifunktionell skål + en Le Creuset-gryta gratis vid köp av en Cooking chef / kommersiellt samarbete.
4. Förberedelsetid : 20 minuterFör 3 till 4 personer : Äggtoddy : 6 äggulor socker vispgrädde helmjölk 1 vaniljstång eller vaniljextrakt Lite riven muskotnöt Valfritt: 4 matskedar (mer eller mindre, beroende på din smak) av alkohol efter eget val: gyllene rom, bourbon... Vispa äggulorna med sockret.
5. Värm grädden med mjölken, vaniljen och muskotnöten.
6. Häll den varma vätskan över äggulorna medan du blandar väl.
7. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka till nappe (utan att överskrida 85°C) medan du rör om hela tiden.
8. Ta bort från värmen och tillsätt alkoholen om du vill.
9. Låt svalna medan du förbereder vispgrädden.
10. Vispgrädde : vispgrädde 10 till florsocker beroende på din smak Vanilj och/eller muskotnöt Vispa grädden till vispgrädde med sockret.
11. Häll äggtoddy i glas, tillsätt sedan vispgrädden.
12. Avsluta med att dekorera med vanilj och muskotnöt innan du njuter!