

Maziwa ya kuku

Ingrédients

- 65g ya sukari
- 225g ya krimu ya maji kamili
- 260g ya maziwa kamili
- 120g ya krimu ya maji kamili
- 10 hadi 20g ya sukari ya icing kulingana na ladha yako

Préparation

1. Maziwa ya kuku, au eggnog, ni kinywaji, chenye pombe au kisicho na pombe, ambacho mara nyingi hunywewa wakati wa kipindi cha Krismasi.
2. Kwa kweli ni aina ya krimu ya Kiingereza inayopatikana kwa joto, ambayo nimeongeza wingu la chantilly kwa ladha zaidi Viungo :Nime tumia vanilla Norohy kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
3. Vifaa :Nime tumia Cooking Chef ya Kenwood kutengeneza mapishi (kupika krimu + chantilly): msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / msimbo FLAVIEDREAM = vifaa vya laminoir na bakuli nyingi + sahani ya Le Creuset inayotolewa bure kwa ununuzi wa Cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
4. Muda wa maandalizi : dakika 20Kwa watu 3 hadi 4 : Maziwa ya kuku : yolk 6 za mayai ya sukari ya krimu ya maji kamili ya maziwa kamili ganda a vanilla au ekstrakti ya vanilla Kidogo ya karafuu ya nutmeg iliyosagwa Hiari : vijiko 4 vya supu (zaidi au chini, kulingana na ladha yako) ya pombe unayopenda: ramu ya amber, bourbon... Piga mayai ya yolk na sukari.
5. Pasha krimu na maziwa, vanilla na nutmeg.
6. Mimina kioevu moto juu ya mayai ya yolk huku ukichanganya vizuri.
7. Rudisha yote kwenye sufuria na upike kwa joto (usipite 85°C) huku ukichanganya bila kusimama.
8. Ondoa kwenye moto kisha ongeza pombe ikiwa unataka.
9. Acha ipate joto wakati wa kuandaa chantilly.
10. Chantilly : ya krimu ya maji kamili 10 hadi ya sukari ya icing kulingana na ladha yako Vanilla na/au nutmeg Piga krimu kuwa chantilly na sukari.
11. Mimina maziwa ya kuku kwenye glasi, kisha ongeza chantilly.
12. Mwishowe, pamba na vanilla na nutmeg kabla ya kufurahia!