

Yumurta likörü

Ingrédients

- 6 yumurta sarısı
- 65g şeker
- 225g tam yağlı krema
- 260g tam yağlı süt
- 1 vanilya çubuğu veya vanilya özü
- 120g tam yağlı krema

Préparation

1. Yumurta likörü, ya da eggnog, genellikle Noel döneminde içilen, alkol içeren veya içermeyen bir içecektir.
2. Aslında, hafif sıcak olarak tadına bakılan bir tür İngiliz kremasıdır; biraz daha lezzet katmak için üzerine bir bulut krema ekledim. Malzemeler :Norohy vanilyası ve Valrhona kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).
3. Malzeme :Tarifi gerçekleştirmek için Kenwood Cooking Chef kullandım (krema pişirme + krema): kod FLAVIE = bir cooking chef alımında seçtiğiniz 3 aksesuar hediye / kod FLAVIEDREAM = bir Cooking chef alımında laminoir ve çok fonksiyonlu kova + bir Le Creuset tabak hediye / ticari birliktir.
4. Hazırlık süresi : 20 dakika3-4 kişilik : Yumurta likörü : 6 yumurta sarısı şeker tam yağlı krema tam yağlı süt 1 vanilya çubuğu veya vanilya özü Biraz rendelenmiş muskat cevizi isteğe bağlı: 4 yemek kaşığı (damak tadınıza göre daha az veya daha fazla) tercih ettiğiniz alkol: rom, bourbon... Yumurta sarılarını şekerle çırpın.
5. Kremayı süt, vanilya ve muskat ile ısıtın.
6. Sıcak sıvıyı yumurta sarılarının üzerine dökün ve iyice karıştırın.
7. Hepsini tencereye geri dökün ve sürekli karıştırarak (85°C'yi geçmeden) pişirin.
8. Ateşten alın ve isterseniz alkol ekleyin.
9. Krema hazırlamak için ılımaya bırakın.
10. Krema : tam yağlı krema Damak tadınıza göre 10- pudra şekeri Vanilya ve/veya muskat Kremayı şekerle çırparak krema haline getirin.
11. Yumurta likörünü bardaklara dökün, ardından kremayı ekleyin.
12. Son olarak, süslemek için vanilya ve muskat ekleyin ve tadını çıkarın!