



EGGNOG

miodowekrolestwo.com

Składniki na Egnog (8-10 porcji):

- 480 ml pełnego mleka,
- 480 ml śmietany kremówki + 300 ml dodatkowo do dekoracji,
- 160 g cukru (podzielonego na części: 80g i 50g),
- 6 jajek (osobno żółtka i białka),
- 1 łyżeczka cynamonu, mielonego imbiru, gałki muszkatołowej, esencji waniliowej,
- 250-360 ml brandy lub ciemnego rumu*
- sos karmelowy.

*alkohol można pominąć w wersji dla dzieci, na jedną porcję przypada około 25-35 ml brandy/rumu.

Składniki na sos karmelowy (1 słoiczek):

- 170 ml śmietany kremówki,
- 190 g cukru,
- 70 ml wody,
- 25-30 g masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego.

Wykonanie napoju:

1. Do rondelka z grubym dnem przelej mleko i śmietankę, wymieszaj i podgrzej całość.
2. Żółtka i białka oddziel od siebie. Żółtka jaj ubij z 80g cukru na gładką, jasną masę.
3. Powstały kogel-model wlewaj stopniowo do gotującego się mleka, cały czas ubijając, aby masa mikstura się nie zważyła. Możesz najpierw zahartować jajka, dolewając po łyżce ciepłego mleka, a dopiero później przelewając rozrzedzoną masę jajeczną do rondla.
4. Podgrzewaj powstały krem przez kilka minut, aż osiągnie temperaturę 70°C, nie dopuszczaj do zagotowania.
5. Białka ubij z 50g cukru na sztywną pianę bezową. Następnie wmieszaj ją delikatnie do ciepłego napoju, najlepiej za pomocą trzepaczki lub szpatułki.
6. Pozostaw egnog do ostudzenia, a następnie schłódź go w lodówce przez 2-3 godziny. W tym czasie przygotuj sos karmelowy i ubij pozostałą śmietanę (dodatkowe 300 ml).

Wykonanie sosu karmelowego:

1. Cukier przesyp do rondla lub na patelnię i rozprowadź go równomiernie po całym dnie naczynia. Zalej go wodą i podgrzewaj na średnim ogniu do momentu, aż się całkowicie rozpuści.
2. Zwiększ temperaturę i kontynuuj gotowanie przez około 10 minut, aż karmel stanie się bursztynowy i osiągnie temperaturę maksymalnie 170°C. Następnie zdejmij garnek z ognia, wlej śmietankę, masło oraz ekstrakt. Całość porządnie wymieszaj, aż sos stanie się gładki. W razie konieczności podgrzej go jeszcze przez 1 minutę cały czas mieszając drewnianą łyżką.
3. Pozostaw sos do ostygnięcia, a następnie przelej go do słoiczka. Z czasem będzie gęstniał. Można przechowywać go w lodówce do około tygodnia.

Serwowanie:

Do schłodzonego napoju dodaj alkohol i wymieszaj (na jedną porcję przypadka 25-35 ml rumu lub brandy). Eggnog przelej do schłodzonych szklanek lub kieliszków, udekoruj wierzch bitą śmietaną oraz polej sosem karmelowym. Możesz dodatkowo posypać całość cynamonem lub świeżo startą gałką muszkatołową.