



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szerviz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

## Klasszikus Egnog recept

**Adag:** kb. 1 liter (6–8 adag)

**Elkészítési idő:** 20 perc

**Pihentetési idő:** minimum 1 óra

**Nehézség:** közepes

### Hozzávalók

- 6 db friss tojás
- 150 g kristálycukor
- 500 ml teljes tej
- 250 ml habtejszín (min. 30% zsírtartalom)
- 1 db vaníliarúd vagy 1 teáskanál valódi vaníliakivonat
- 1 teáskanál frissen reszelt szerecsendió
- 1 csipet só
- 120 ml sötét rum, bourbon vagy brandy (opcionális)

### Elkészítés

1. A tojásokat válaszd szét. A tojássárgákat tedd egy nagy keverőtálba, majd add hozzá a cukor felét. Habverővel keverd világos, krémes állagúra.
2. Egy lábasban melegítsd össze a tejet, a tejszínt, a vaníliát és a sót. Ne forrald fel, csak gyöngyözésig melegítsd.
3. A meleg tejes keveréket lassan, folyamatos keverés mellett add a tojássárgás krémhez.
4. Öntsd vissza a keveréket a lábasba, és alacsony lángon melegítsd, amíg enyhén besűrűsödik.
5. Vedd le a tűzről, majd keverd hozzá az alkoholt, ha használasz.
6. A tojásfehérjéket a maradék cukorral verd lágy habbá, majd óvatos mozdulatokkal forgasd bele az alapba.

### Tálalás

Az egnogot hűtőben pihentesd legalább 1 órát. Tálalás előtt szórd meg frissen reszelt szerecsendióval. Hidegen vagy enyhén langyosan is fogyasztható.

### Fine dining verzió - Hozzávalók

- 6 db friss tojássárgája
- 80 g finomítatlan nádcukor
- 40 ml valódi juharszirup
- 400 ml teljes tej
- 200 ml habtejszín (min. 35%)
- 1 db vaníliarúd
- ½ bio narancs héja
- 1 csipet tengeri só
- 1 késhegynyi frissen reszelt tonkabab
- 120 ml prémium bourbon

### Elkészítés

A tojássárgákat keverd ki a nádcukorral és a juharsziruppal világos, krémes állagúra. A tejet, tejszínt, vaníliát, narancshéjat és sót melegítsd gyöngyözésig, majd 10 percig infuzáld. A meleg alapot lassan keverd a tojásos krémhez, majd alacsony hőfokon sűrítsd. Végül add hozzá a bourbont és a tonkababot. **Tálalás**

Előhűtött coupe pohárban tálald. Frissen reszelt tonkababbal vagy szerecsendióval fejezd be