



Daraflambé téli gyümölcsszósszal

70—90 Perc 

Elkészítés

- 1 Forraljuk fel a tejet a kristálycukorral, a Kotányi Bourbon vaníliás cukorral, a sóval és a narancshéjjal.
- 2 Áztassuk hideg vízbe a zselatint.
- 3 Folyamatos keverés mellett öntsük a búzadarát a forrásban lévő tejbe. Vegyük vissza a hőmérsékletet és főzzük néhány percig, továbbra is folyamatosan keverjük.
- 4 Öntsük tálba a keveréket. A kicsavart zselatint olvasszuk meg egy kisebb főzőedényben és keverjük a búzadara-keverékhez. Miután kissé lehűlt, forgassuk bele a felvert zsíros tejszínt.
- 5 Öntsük a keveréket kisebb edényekbe és hagyjuk néhány órán át hűlni.
- 6 A gyümölcsszószhoz a rum kivételével keverjük össze a hozzávalókat, és süssük egy nagyobb méretű tepsiben 160 °C-on 40 percig. Közben 2-3 alkalommal keverjük meg.
- 7 Sütés után távolítsuk el a fűszereket és egy edényben óvatosan adjuk hozzá a rumot.

TIPP: Tálalás előtt várjuk meg, hogy a szósz kissé lehűljön.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

60 g	Búzadara
375 ml	Tej
375 ml	Zsíros tejszín
60 g	Kristálycukor
3 lap	Zselatin
1 db	Bionarancs héja
15 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A „sült tea” gyümölcsszószhoz

300 g	Bionarancs héjastul, szeletelve
150 g	Biocitrom héjastul, szeletelve
1 db	Kimagozott alma cikkekre vágva
250 g	Kristálycukor
4 cl	Rum
0.5 tk	♦ Szegfűszeg, őrölt
1 db	♦ Csillagánizs, egész
1 db	♦ Fahéj, egész

