



# 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 gyümölcsszóshoz 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” gyümölcsszóshoz

|       |                                                                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 300 g | Bionarancs héjastul, szeletelve                                                                         |
| 150 g | Biocitrom héjastul, szeletelve                                                                          |
| 1 db  | Kimagozott alma cikkekre vágva                                                                          |
| 250 g | Kristálycukor                                                                                           |
| 4 cl  | Rum                                                                                                     |
| 2 db  |  Szegfűszeg, őrölt   |
| 1 db  |  Csillagánizs, egész |
| 1 db  |  Fahéj, egész        |

