

Flambovaná krupicová kaša so zimnou pečenou ovocnou omáčkou

70—90 Min

Príprava

1 Mlieko povaríme s kryštálovým cukrom, Bourbon vanilkovým cukrom Kotányi, soľou a pomarančovou kôrou.

2 Želatínu namočíme do studenej vody.

3 Do vriaceho mlieka za stáleho miešania vsypeme krupicu. Znížime teplotu a za stáleho miešania niekoľko minút varíme.

4 Nalejeme zmes do misky. Vytlačenú želatínu roztopíme v malom hrnci a vmiešame do krupice. Po miernom vychladnutí primiešame vyšľahanú šľahačku.

5 Zmes nalejeme do malých misiek a nechajte niekoľko hodín vychladnúť.

6 Na ovocnú omáčku zmiešame všetky suroviny okrem rumu a pečieme vo veľkom pekáči pri 160 °C asi 40 minút. Medzitým 2-3 krát premiešajte.

7 Po upečení vyberieme koreniny a v miske opatrne primiešame rum.

NÁPOVEDA: Pred podávaním nechajte ovocnú omáčku mierne vychladnúť.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

60 g	Krupica zo semoliny (tvrdej pšenice)
375 ml	Mlieko
375 ml	Smotana na šľahanie
60 g	Kryštálový cukor
3 plátky	Želatína
1 ks	Pomarančová kôra
15 g	Vanilkový cukor Bourbon
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na ovocnú omáčku

300 g	Bio pomaranče s kôrou, nakrájané na plátky
150 g	Bio citróny s kôrou, nakrájané na plátky
1 ks	Jablká zbavené jadierok a nakrájané na mesiačiky
250 g	Kryštálový cukor
4 cl	Rum
2 ks	Klinček celý
1 ks	Badián celý
1 ks	Škorica celá