



Flambovaná krupicová kaša so zimnou pečenou ovocnou omáčkou

🕒 70—90 Min 🍷 🍷 🍷

Príprava

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 mesiačky
250 g	Kryštálový cukor
4 cl	Rum
2 ks	♦ Klinček celý
1 ks	♦ Badián celý
1 ks	♦ Škorica celá

- 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.

