



Семолина фламбе със зимен плодов сос

⌚ 70—90 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

60 g	Пшеничен грис (семолина)
375 ml	Мляко
375 ml	Сметана
60 g	Кристална захар
3 лист	Желатин
1 бр.	Портокал
15 g	♦ Бурбонска ванилова захар
Щипка	♦ Морска сол

За зимния плодов сос

300 g	Портокали с кората, нарязани на резени
150 g	Лимони с кората, нарязани на резени
1 бр.	Ябълка, почистена от вътрешността, нарязана на парчета
250 g	Кристална захар
4 cl	Ром
2 бр.	♦ Карамфил, цял
1 бр.	♦ Звездовиден ананас, цял
1 бр.	♦ Канела на пръчици

- 1 Сварете млякото с кристалната захар, Бурбонска ванилова захар на Kotányi, сол и обелената кора от един лимон.
- 2 Накиснете желатина в студена вода.
- 3 Изсипете семолината в млякото и бъркайте постоянно. Намалете котлона и продължавайте да готвите още няколко минути, бъркайки постоянно. Изсипете сместа в купа.
- 4 Разтопете желатина на водна баня и след това го добавете към сместа с грис. Позволете да се охлади и добавете сметаната.
- 5 Разпределете сместа в купички и оставете да се охлади за няколко часа.
- 6 Пригответе плодовия сос като смесите всички плодове и подправки - без рома. Разпределете ги върху тавичка, покрита с хартия за печене, поръсете със захарта и сложете във фурната на 160°C - оставете за около 40 минути. Разбъркайте плодовете 2-3 пъти по време на печенето.
- 7 Извадете от фурната и махнете подправките. Сложете плодовете в купа и разбъркайте внимателно с ром.

СЪВЕТ: Оставете соса да се охлади, малко преди да сервирате.

