



Фламбе из манки с зимним фруктовым соусом

🕒 70—90 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Смешайте молоко с сахаром, ванильным сахаром и апельсиновой цедрой. Доведите до кипения.
- 2 Замочите желатин в холодной воде.
- 3 Всыпьте манную крупу в кипящее молоко, постоянно помешивая. Уменьшите огонь и варите несколько минут, не переставая мешать.
- 4 Перелейте смесь в миску. Отожмите желатин, расплавьте его в маленькой сковородке и вмешайте в смесь с манкой. После того, как смесь остынет, вмешайте взбитые сливки.
- 5 Разлейте смесь по формочкам и оставьте остывать несколько часов.
- 6 Для приготовления фруктового соуса смешайте все ингредиенты, кроме рома, и выпекайте на большом противне при 160 °C около 40 минут. Во время приготовления помешайте 2-3 раза.
- 7 После запекания уберите специи и осторожно вмешайте смесь в ром.

ПОДСКАЗКА: Перед подачей дайте фруктовому соусу остыть.
Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

60 г	Манная крупа
375 мл	Молоко
375 мл	Жирные сливки
60 г	Сахар
3 лист	Желатин
1 шт.	Цедра апельсина
15 г	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 щепотка	♦ Соль морская

Фруктовый соус "Чай из печи"

300 г	Апельсины с цедрой, нарезанные кусочками
150 г	Лимоны с цедрой, нарезанные кусочками
1 шт.	Яблоки без сердцевин, нарезанные ломтиками
250 г	Сахар
4 сантиметр	Ром
2 шт.	♦ Гвоздика целая
1 шт.	♦ Анис звездчатый (бадьян) целый
1 шт.	♦ Корица целая

