

# Семолина фламбе със зимен плодов сос

70—90 Минути

## Подготовка

1. Сварете млякото с кристалната захар, Бурбонска ванилова захар на Kotanyi, 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 гответе 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.

## 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 анасон, цял |
| 1 бр. | Канела на пръчици |