Semolina Flambé z zimowym sosem owocowym

70–90 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

60 g	Semolina pszenna
375 ml	Mleko
375 ml	Gęsta śmietana
60 g	Cukier granulowany
3 płatki	Żelatyna w płatkach
1 sztuka	Organiczna pomarańcza, skórka
15 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Do sosu owocowego „Herbata z piekarnika”

300 g	Ekologiczne pomarańcze ze skórką, pokrojone
150 g	Ekologiczne cytryny ze skórką, w plasterkach
1 sztuka	Jabłko wydrążone i pokrojone w ósemki
250 g	Cukier granulowany
4 cl	Rum
2 sztuki	Goździki całe
1 sztuka	Anyż gwiazdki
1 sztuka	Cynamon cały

Przygotowanie

1. Mleko zagotuj z cukrem pudrem, cukrem z wanilią Bourbon Kotányi, solą i skórką pomarańczową.
2. Namocz płatki żelatyny w zimnej wodzie.
3. Do wrzącego mleka wsyp semolinę. Zmniejsz ogień i gotuj przez kilka minut, ciągle mieszając.
4. Wlej mieszaninę do miski. Rozpuść wyciśniętą żelatynę w małym rondelku i wymieszaj z semoliną. Po tym, jak mieszanka nieco ostygnie, dodaj ubitą śmietanę.
5. Wlej mieszaninę do małych naczyń żaroodpornych i pozostaw do ostygnięcia na kilka godzin.
6. W przypadku sosu owocowego wymieszaj wszystkie składniki poza rumem i piecz w dużej blasze do pieczenia w temperaturze 160 °C przez około 40 minut. W międzyczasie wymieszaj 2-3 razy.
7. Po upieczeniu wyjmij przyprawy i ostrożnie wymieszaj w misce z rumem.

WSKAZÓWKA: Przed podaniem lekko ostudź sos owocowy.