



Semolina Flambé z zimowym sosem owocowym

🕒 70–90 Min   

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 mieszanicę do miski. Rozpuść wyciśniętą żelatynę w małym rondelku i wymieszaj z semoliną. Po tym, jak mieszanka nieco ostygnie, dodaj ubitą śmietanę.
- 5 Wlej mieszanicę 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 przyprawę i ostrożnie wymieszaj w misce z rumem.

WSKAZÓWKA: Przed podaniem lekko ostudź sos owocowy.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

