



Zdrobov flambé z zimsko sadno omako

⌚ 70–90 Min   

Priprava

- 1 Zavrite mleko skupaj z sladkorjem, Kotányi Bourbon vanilijevim sladkorjem, soljo in pomarančno lupinico.
- 2 Želatino namočite v vodo.
- 3 Med mešanjem v vrelo mleko dodajte zdrob. Zmanjšajte temperaturo in kuhajte nekaj minut ter še vedno konstanto mešajte.
- 4 Želatino stopite v ponvi ter v posodi zmešajte z zdrobom. Ko se ohladi, primešajte še stepeno smetano.
- 5 Mešanico prelijte v majhne okrogle posodice in pustite stati nekaj ur, da se ohladi.
- 6 Za sadno omako zmešajte vse sestavine razen ruma, jih pecite v pekaču približno 40 minut pri 160 °C. Vmes 2 do trikrat premešajte.
- 7 Nato odstranite začimbe in v posodi zmešajte z rumom.

NAMIG: Pred serviranjem omako rahlo ohladite.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

60 g	Pšчениčnega zdroba
375 ml	Mleka
375 ml	Smetane za stepanje
60 g	Sladkorja
3 lističi	Želatine
	Lupina ene pomaranče
15 g	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za sadno omako "čaj iz pečice"

300 g	Narezane pomaranče z lupino
150 g	Narezane limone z lupino
1	Jabolko, narezano na krahlje
250 g	Sladkorja
4 cl	Ruma
2 kosa	♦ Klinčki celi
1 kos	♦ Zvezdni janež, celi
1 kos	♦ Cimet celi

