



# Eggnog

Eggnog Almanya, Avusturya, Danimarka gibi ülkelerde advcaat, eierlikör gibi farklı isimlerde de biliniyor, tabii ki ülkeden ülkeye bölgeden bölgeye alkolle maylandırılan, alkolle servis edilen veya çok daha hafif versiyonları mevcut.

900 ml Süt

8 Yumurta Sarısı

20 G Toz Şeker

1 Vanilya

250 G Pudra Şeker

50 ml Rom

Öncelikle 900 ml kadar sütü 375 ml olana kadar kısık ateşte çektirerek buharlaştırılmış süt elde etmelisiniz.

Yumurta sarılarını mikser kabına kırın çırpmaya başlayıp toz şekeri ekleyin, yumurta aklarının rengi açılana kadar iyice çırpın. Pudra şekerini ekleyip çırpmaya devam edin. Elde ettiğiniz çektirilmiş sütü ilave edin, çırpın. Son olarak romu ekleyin, çırpın. Karışımı ben-mari usulü ısıtarak 71 dereceye ulaşana kadar sürekli karıştırın. Ben-mariden alıp çekirdeklerini çıkardığınız vanilyayı ekleyin.

Şişelere alın ve oda sıcaklığına inene kadar kapağı açık bekletin, daha sonra kapaklarını kapatıp buzdolabında 1 gece dinlendirin. Buzdolabında üç aya kadar muhafaza edilebilir. Servis etmek istediğinizde cezvede sürekli karıştırarak ısıtın, bardağa alın ve üzerine taze muskat rendeleyerek servis edin.