

Świąteczny eggnog

Nie ma nic lepszego niż domowej roboty rozgrzewający świąteczny napój alkoholowy. Świąteczny eggnog. Coś przepysznego. Do tego w tle choinka z zapalonymi lampkami...

Eggnog to znany amerykański alkoholowy drink, serwowany głównie na święta. Bardzo dobrze smakuje jako dodatek do ulubionej kawy latte.

Światło okienne oświetlające kompozycję z tyłu zmiękczone półprzezroczystą zasłoną. Do tego mnóstwo akcentów związanych ze świętami: własnego wykonania pierniki, suszone owoce, a w tle słoiki, które dziś staną się prezentami dla najbliższych.



Na 8 drinków potrzebujesz:

- 3 jajka,

- 150 g cukru pudru,
- 150 ml burbonu,
- 150 ml rumu,
- 600 ml mleka,
- 300 ml śmietany kremówki,
- do udekorowania każdego drinka szczypta gałki muszkatołowej

Białka ubij na sztywną pianę. Odstaw na chwilę do lodówki. Żółtka wymieszaj z cukrem na białą pianę, dodaj powoli alkohol, mleko i śmietankę. Wymieszaj dokładnie i na sam koniec dodaj pianę z białek. Wmieszaj delikatnie. Rozlej do kieliszków i posyp szczyptą gałki muszkatołowej i już możesz rozkoszować się do woli.