



LA RECETA DE | THE RECIPE OF

LA RECEPТА DE

Eggnog

PER | PARA | FOR

6 pers / servings

INGREDIENTS | INGREDIENTES

6 rovells d'ou | yemas de huevo | *egg yolks*
150 g de sucre | azúcar | *sugar*
750 ml de llet sencera | leche entera | *whole milk*
1 branca de canyella | rama de canela | *cinammon stick*
Una cullerada d'extracte de vainilla
Una cucharada de extracto de vainilla | *One tablespoon vanilla extract*
Un pessic de nou moscada ratllada
Una pizca de nuez moscada rallada | *One pinch grated nutmeg*
150 ml Torres 15 Brandy
6 clares d'ou | claras de huevo | *egg whites*

PASSOS | PASOS | STEPS

Bateu els rovells amb sucre fins a obtenir una crema. Afegiu llet infusionada amb canyella i vainilla, i espessiu a foc suau. Deixeu temperar, incorporeu nou moscada i brandi Torres 15. Barregeu-hi les clares muntades i reserveu en fred abans de servir.

Bata las yemas con azúcar hasta lograr una crema. Añada leche infusionada con canela y vainilla, y espese a fuego suave. Deje templar, incorpore nuez moscada y brandy Torres 15. Mezcle con las claras montadas y enfríe antes de servir.

Whisk yolks with sugar until creamy. Add milk infused with cinnamon and vanilla, then thicken gently over low heat. Let cool slightly, stir in nutmeg and Torres 15 brandy. Fold in whipped egg whites and chill before serving.