

Domowa nalewka tofifi

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 10 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1. Do czystego i suchego naczynia miksującego dodać 125 g cukierków, wsypać 80 g cukru, rozdrobnić 12 sekund, prędkość 10. Składniki zgarnąć łyżką ze ścianek na dno naczynia miksującego.

Krok 2. Dodać 300 g mleka, 200 g śmietany, 1 jajko, podgrzewać 5 minut, 80°C, prędkość 2.

Krok 3. Dodać wódkę, podgrzewać 4 minuty, 90°C, prędkość 2.

Likier przelać do 2 butelek (0,5 l), odstawić do całkowitego ostudzenia.

Krok 4. Nalewkę tofifi przechowywać w lodówce i podawać schłodzoną.

Wskazówki :

Konsystencja nalewki wychodzi rzadka, ale po schłodzeniu zgęstnieje.

Polecamy przed użyciem wstrząsnąć butelką.