

Kakao z salmonellą



Autor: **nessie_s**
Przepisów: 8 Ocena: 103

1-2 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- jajka od zaufanego sprzedawcy, 2sztuki
- cukier, 3łyżeczki
- kakao ciemne, 2łyżeczki
- mleko, 300ml

Sposób przygotowania:

- 1 Kakao czy będzie z salmonella czy bez zależy od pochodzenia jajek, a więc jajka od zaufanego sprzedawcy (bez salmonelli) lub z niepewnego źródła (z salmonellą) myjemy pod bieżącą wodą a następnie parzymy wrzątkiem przez max 10 sek. Oddzielamy żółtka od białek. Białka możemy zamknąć w pojemniku i przechowywać w lodówce by wykorzystać je do czegoś innego. Do żółtek dodaję 3łyżeczki cukru pudru+1łyżeczkę cukru kryształ - łatwiej będzie się rozcierało, można dać 3-4 łyżeczki cukru kryształ i dłużej się pomęczyć z ucieraniem. Żółtka z cukrem ucieramy tak długo aż masa będzie jasno biała a cukier nie będzie zgrzytał pod zębami. Błagam nie ubijajcie tego mikserem bo się mija to z celem i smakiem.
- 2 Kiedy uzyskamy kogel-mogel, przygotowujemy kakao. Dwie łyżeczki kakao rozmieszać z 2 łyżkami mleka, następnie dopełnić mlekiem kubek - wstawić do mikrofalni na ok. 2 minuty. Na kakao utworzy się piękna piana,zamiast kożucha. Można kakao przygotować tradycyjnie.
- 3 Do filiżanki, nalać kakao i nałożyć 2łyżki kogla-mogła, dokładać kogel mogel aż do wyczerpania ;-)
- 4 Jest to cudowne śniadanie, dodające energii i mocno rozbudzające. Nie jestem fanką kawy, dlatego piję kogel-mogel z kakaem, inni domownicy piją z kawą i też jest bardzo dobre;-)Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: