

Amarula Eggnog.

Eggnog, eller äggtoddy på svenska, är en klassiker som både dricks till jul och påsk i olika varianter. Här har vi smaksatt den med Amarula, kanel och muskot för att få en riktigt julig känsla.



2

Cocktail

Jul

Ingredienser:

2 ägg
1/2 dl socker
2 dl standardmjölk
1 dl vispgrädde
10 cl Amarula
riven muskot
kanelstång

Gör så här:

1. Separera gulor och vitor. Vispa gulorna med ca hälften av sockret tills de är ljusa och fluffiga.
2. Vispa vitorna till hårt skum och tillsätt resten av sockret. Vispa till en maräng.
3. Blanda samman de vispade gulorna och vitorna med en slev. Försök att behålla så mycket luft som möjligt i smeten.
4. Blanda Amarula i smeten. Blanda i hälften av grädden.
5. Vispa resterande grädde tjock och rör ner den försiktigt. Tillsätt mjölken lite i taget under omrörning. Servera i glas och garnera med riven muskot och kanelstång.



Spara i lista

Amarula Cream, 700ml

Systembolagsnummer: 677

199,00 kr

Amarula är en krämig söt dryck med generösa toner av tropisk frukt, vanilj, nötter och kola. Den kan serveras med krossad is eller kyld som avec och ger oändliga möjligheter som ingrediens i drinkar, bakverk, sötsaker och maträtter.

Se också



Äggtoddy med Xanté Dark Chocolate.

Den här festliga drinken passar utmärkt till vinterns myskvällar inomhus framför brasan.

Läs mer



Christmas Manhattan.

Drinken där den svenska julen möter pulserande storstad.

[Läs mer](#)



Blossa 21 - en hyllning till den solmogna apelsinen.

Blossa har i år färdats till den spanska staden Valencia för att hitta inspiration till årets smak - en hyllning till den solmogna apelsinen.

[Läs mer](#)



Lumumba.

Lumumba är lika enkelt som gott. Varm choklad som spetsas med konjak och toppas med vispad grädde. Mums!

Läs mer

Utskrift