

ÄGGTODDY

Ingredienser

3 stora ägg
50 gram socker
1 1/4 dl vispgrädde
2 1/2 dl mjölk
En gnutta muskot (valfritt)
En nypa salt
1/2 tsk vaniljsocker
Kanel till topping



Tillagning

Separera äggulor och äggvitor, vispa äggulor och socker tills det blir fluffigt (Vitorna kan sparas och passar utmärkt till en budapestrulle).

Blanda grädde, mjölk, muskot och salt i en gryta, värm upp tills det börjar sjuda under omrörning.

Tillsätt mjölkblandningen till äggen i en tunn stråle under kraftig vispning för att undvika att äggulorna tillagas.

När hela mjölkblandningen är tillsatt, häll tillbaka blandningen i grytan och värm försiktigt tills blandningen tjocknar något (runt 70 grader, toddyn kommer att tjockna till yttligare när den har svalnat.)

Ta av toddyn från värmen och rör i vaniljsocker.

Häll över toddyn i flaska eller i en täckt bringare och låt svalna i kylskåp

Vid servering, toppa med lite malen kanel

Valfritt; om så önskas kan toddyn spetsas med rom eller whiskey.