KIKKOMAN

Çikolatalı Eggnog

toplam süre **10 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.209 kJ / 289 kcal

MALZEMELER

2 porsiyon

2	yumurta sarısı
40 ml	nane şurubu
400 ml	süt
2 biraz	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 tatlı kaşığı	toz tarçın
2 tatlı kaşığı	toz muskat
4 yemek kaşığı	şekersiz kakao tozu
2 yemek kaşığı	krem şanti
	Süslemek için parlak mavi şeker incileri
2	dal nane (nane bitkisinin üst yaprakları; yaklaşık 1 cm uzunluğunda)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 yumurta sarısı - **40 ml** nane şurubu - **400 ml** süt - **2 biraz** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 tatlı kaşığı** toz tarçın - **2 tatlı kaşığı** toz muskat - **4 yemek kaşığı** şekersiz kakao tozu
Yumurta sarısı hariç tüm malzemeleri karıştırın ve bir tencereye alın. Kıvamlı bir çikolata elde edene kadar pişirin. Ardından yavaşça yumurta sarılarını dökün. Bir yandan da bağlanması için devamlı çırpın. Ardından karışımı tekrar ısıtın.

Adım 2

2 yemek kaşığı krem şanti - Süsleme için parlak mavi şeker incileri - **2** dal nane (nane bitkisinin üst yaprakları; yaklaşık 1 cm uzunluğunda)
Karışımı kupalara doldurun. Her birinin tepesine çırpılmış krema, mavi şeker incileri ve nane ekleyin.