

## Кофе Эгг-ногг

### Вам понадобится

Молоко	350 мл
Сливки 20%	130 мл
Корица	2 палочки
Яйца	3 шт
Сахар	65 гр
Эспрессо	40 мл
Мускатный орех	по вкусу

### Приготовление

- 1 В чаше мультиварки смешать молоко, сливки, 2 палочки корицы и свеженатертый мускатный орех. Установить программу МУЛЬТИПОВАР, температуру 100 °С, время приготовления 15 минут. После окончания приготовления дать смеси остыть до комнатной температуры.
- 2 Взбить в кухонной машине RKM-4021 желтки 3 яиц и 65 г сахара до консистенции густой сметаны. Затем в чашу миксера медленно влить остывшее молоко с пряностями и продолжать перемешивать до однородной консистенции.
- 3 В кофемашине приготовить по 40 мл эспрессо и добавить в каждую порцию эгг-нога.
- 4 В кухонной машине взбить белки 3 яиц до образования мягкой пены. Ложкой аккуратно вмешать яичную пену в эгг-ног до получения однородной массы. Разлить по бокалам и посыпать молотым мускатным орехом.