KIKKOMAN

Kaakaomunatoti

kokonaisaika **10 min** **5 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.209 kJ / 289 kcal

AINEKSET

2 annosta

2	keltuaista
40 ml	minttu-makusiirappia
400 ml	maitoa
2 lorausta	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 tl	jauhettua kanelia
2 tl	jauhettua muskottipähkinää
4 rkl	makeuttamatonta kaakaojauhetta
2 rkl	annosta kermavaahtoa
	Kiiltäviä sinisiä sokerihelmiä koristeluun
2	mintun latvaa (n. 1 cm pitkä)

VALMISTUS

Vaihe 1

2 keltuaista - **40 ml** minttu-makusiirappia - **400 ml** maitoa - **2 lorausta** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 tl** jauhettua kanelia - **2 tl** jauhettua muskottipähkinää - **4 rkl** makeuttamatonta kaakaojauhetta
Yhdistä ainekset kattilassa keltuaisia lukuun ottamatta ja lämmitä varovasti. Kaada sitten seos keltuaisten joukkoon koko ajan sekoittaen, jotta ne lämpenevät. Kaada seos takaisin kattilaan ja lämmitä se uudelleen.

Vaihe 2

2 rkl annosta kermavaahtoa - Kiiltäviä sinisiä sokerihelmiä koristeluun - **2** mintun latvaa (n. 1 cm pitkä)
Kaada seos mukeihin ja koristele kermavaahdolla, sokerihelmillä ja mintulla.