

Jak zrobić kogel-mogel?



Opis wskazówki

Kogel-mogel to pamiętny, słodki rarytas z czasów, kiedy na sklepowych półkach królował ocet i musztarda. Młodzi raczej nie znają jego smaku, a naprawdę warto sięgnąć do tego pysznego, choć dziś już rzadko spotykanego przepisu.

Przepis na kogel-mogel

Do przygotowania klasycznego kogla-mogla potrzeba tylko dwóch składników i kilku (lub maksymalnie kilkunastu) minut pracy. Choć oczywiście można pokusić się o wersję bogatszą o dodatki, które urozmaicą jego smak. Miłośnicy tego deseru z pewnością nie pożałują takiego eksperymentu.

Kogel-mogel – składniki

Cukier i żółtka jajka to podstawowe składniki na kogel-mogel. Warto zwrócić uwagę na jakość jajek i wybierać te ze sprawdzonego źródła – najlepiej od wiejskich, ekologicznych dostawców. Pamiętając oczywiście o umyciu i sparzeniu jajek przed ich użyciem.

Kogel-mogel – sposób przygotowania

Po sparzeniu jajek oddziel białka od żółtek. Do żółtek dodaj cukier w ilości według uznania. Niektórzy preferują bardzo słodkie, inni wolą mniej. Warto zacząć od dodania 3 łyżeczek na 1 żółtko i dosłodzić w razie potrzeby.

Dalej przygotowywać możesz tę słodką przekąskę na jeden z dwóch sposobów: szybki lub bardzo szybki. Szybko przygotujesz kogel-mogel w kubku, ucierając łyżeczką przez kilka minut, aż cukier z żółtkiem połączą się w dość jasną, gładką, kremową konsystencję. A bardzo szybko przygotujesz go przy użyciu miksera lub blendera – wtedy wystarczy tylko chwila do osiągnięcia pożądanego rezultatu.

Kogel-mogel z kakao

Jedna z wersji kogla-mogla zakłada dodanie niewielkiej ilości gorzkiego kakao. Dzięki niemu w bardzo łatwy sposób zyskać można pyszny, kakaowy, kremowy deser. Ta wersja przez wielu uważana jest za najsmaczniejszą.

Kogel-mogel z białkiem

Ciekawym sposobem na kogel-mogel jest połączenie go z białkiem. Jest on wtedy o wiele bardziej puszysty i lżejszy w porównaniu z klasycznym. Aby go przygotować, wystarczy białka oddzielone od żółtek ubić na sztywną pianę i po utarciu żółtek z cukrem, delikatnie, ale bardzo dokładnie wymieszać łyżką lub szpatułką obie masy.

Kogel-mogel bez cukru

Mogłoby się wydawać, że w tak prostym przepisie niewiele da się zmienić i ulepszyć, a jednak! Jeśli ograniczasz lub w ogóle nie używasz cukru, możesz zastąpić go którymś ze zdrowszych zamienników: ksylitolem lub erytrytolem.