

Vaječný koňak který nepotřebuje uležet

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- cukr krupice 0.5 kg
- koňak 2 dl
- kondenzované neslazené mléko 0.5 l
- rum 1 dl
- žvanilkový lusk 2 ks
- žloutek 12 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Připravíme si jeden větší hrnec a jeden menší pro šlehání ve vodní lázni, nalijeme do většího tolik vody, aby po vložení menšího voda nevytékala. Dále si připravíme hrnec s malým množstvím (1-2 dl) vody, kam nasypeme všechnu cukr a necháme pomalu, za občasného míchání, svařit. Říkalo se na nit.

Do hrnce ve vodní lázni dáme kondenzované mléko, vanilku (vyloupanou z lusku) a žloutky, zapneme plyn a šleháme až do zhoustnutí (ručně!),pak pomalu přiléváme převařený cukr a stále šleháme metlou. Když je konzistence pěkně hustá, šleháme až do vlaha. Někdy to ošidím a pomohu si naopak ledovou lázní, aby rychleji chladlo a nemusela jsem tak dlouho šlehat. Vyndáme vanilku, přilijeme alkohol, dobře zamícháme a přes trychtýř nalijeme do sklenic. Stačí vychladit a může se pít.

Poznámka:

žlutky podle velikosti 8 - 12