

# Vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Irena



Autor: adminrecepty

## Suroviny

- salko 1 ks
- cukr moučka 5 lžíce
- žloutek 5 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- rum 0.5 l

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Šlehání

**Země:** Česká republika

## **Postup:**

Žloutky dáme do šlehače spolu s vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem.

Šleháme asi 10 minut. Na chvíli vypneme a pak znovu šleháme 10 minut. Po vyšlehání přidáme salko a šleháme dál. Čím déle šleháme, tím je vaječný likér lahodnější.

Po vyšlehání žloutků s cukrem a salkem, vléváme po troškách rum. Šleháme asi 7 minut.

Vánoční vaječný likér uložíme na chladné místo.