

Vařený vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cukr krystal 300 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Salko 1 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Žloutek 8 ks
- Plnotučné mléko 1 l
- Rum 500 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do většího hrnce dáme mléko, 30% šlehačku, cukr a žloutky.

Vše důkladně prošleháme a za stálého míchání přivedeme hmotu k varu. Pak základ likéru vychladíme a přidáme salko s cukrem a rumem.

Vařený vaječný likér naléváme do lahví přes sítko, abychom odstranili případné zbytečky od bílků.

Plnotučné mléko lze nahradit 12% smetanou a salko lze nahradit pikaem stejné velikosti plechovky. Získáme tak čokoládový likér.