

Vaječný likér bez vajec

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Salko 3 ks
- Cukr krystal 100 g
- Vanilkový pudinkový prášek 3 ks
- Rum 750 ml
- Voda 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pudink smícháme s cukrem a vodou a svaříme v hustý krém. Hotový pudink necháme vychladit.

Jakmile je pudink studený, vyšleháme ho se salky a rumem. Dobře promícháme.

Vaječný likér bez vajec nalijeme do sklenic a necháme v lednici asi 2 dny uležet. Je hustý a výborný.