

Smetanový koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Slazené kondenzované mléko 3 ks
- Voda 1 l
- Smetanový pudinkový hrášek 4 ks
- Rum 800 ml
- Cukr krupice 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pudinkové prášky rozmícháme s cukrem ve vodě. Směs za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme. Když začne krém houstnout, přilijeme slazená mléka i rum a důkladně promícháme.

Připravený krémový nápoj rozšleháme dohladka a případně i přecedíme přes síto, aby koňak neměl žádné hrudky.

Hotový smetanový koňak slijeme do lahví a uložíme na chladné místo.