

Vařený vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový pudinkový prášek 2 ks
- Mléko 1 l
- Vanilkový cukr 2 ks
- Smetana 1 ks
- Cukr 8 lžíce
- Rum 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mléka a pudinku uvaříme pudink. Necháme jej trochu vychladnout a sebereme škráloup. Nenecháváme jej vychladnout, aby ztuhnul, jen trochu, aby se nám lépe ochutnávalo. Přidáme cukr, vanilkový cukr, smetanu a vše pořádně prošleháme.

Nakonec přidáme rum nebo trest podle vlastního uvážení. Můžeme použít i jinou příchut' pudink nebo přidat kakao, karamel či jinou příchut', případně esenci do pečení (mandle, ořechy).

Vařený vaječný koňak naplníme do sklenic, uzavřeme a necháme uležet.