

Vaječný koňak dvou chutí

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Hořká čokoláda 50 g
- Rum 1 l
- Instantní káva 2 lžička
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rum 3 lžíce
- Kondenzované mléko 3 lžíce
- Cukr krupice 165 g
- Vejce 20 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Všechny žloutky se 2 bílky dáme do misky, přisypeme cukr, vanilkový cukr a zamícháme. Ve vodní lázni šleháme šlehačem přibližně 12 minut, až vznikne hustý krém. Postupně přiléváme rum a kondenzované mléko.

V druhé vodní lázni rozpustíme čokoládu. Kávu rozpustíme ve dvou lžících horké vody a vlijeme do čokolády.

Vaječný likér rozdělíme do dvou nádob. Do jedné vmícháme čokoládu s kávou a zbylé tři lžíce rumu.

Oba likéry přelijeme nejlépe do skleněných lahví a uložíme na chladném, tmavém místě. Do 8 týdnů bychom je měli zkonzumovat, ale to jistě nebude problém.