

Sváteční koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 5 ks
- Neslazené kondenzované mléko 500 ml
- Karibský rum 150 ml
- Cukr krupice 350 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Branda 150 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si v kastrůlku svaříme kondenzované mléko spolu s cukrem a půlkou vanilkového lusku. Směs necháme trochu vychladnout a poté vyjmeme vanilkový lusk.

Připravíme si vodní lázeň a do horní misky dáme žloutky. Přilijeme mléčnou směs a mícháme do zhoustnutí. Jakmile je směs hustá, dáme ji stranou a necháme úplně vychladnout.

Do vychladlé směsi vmícháme oba druhy alkoholu, promícháme a vlijeme do připravené nádoby. Množství alkoholu použité v receptu záleží jen na vás, takhle ho mám rád já, vzkazuje šefkuchař Martin Polačko. Hotový koňak uložíme do lednice.

Sváteční koňak podáváme dobře vychlazený pro chvíle sváteční pohody.

