

Jednoduchý vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- Polotučné mléko 1 l
- Vejce 5 ks
- Cukr krystal 150 g
- Vanilkový cukr 2 ks
- Rum 350 ml
- Slazené kondenzované mléko 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V mléce rozšleháme za studena vejce. Trochu mléka odložíme a rozšleháme v něm pudinkový prášek. Mléko přivedeme k varu, vmícháme směs mléka s pudinkem osladíme cukrem a vanilkovým cukrem. Mícháme tak dlouho, až vaječný likér zhoustne, poté vmícháme kondenzované mléko.

Za stálého míchání ve studené vodní lázni vaječný likér chladíme a zároveň vmícháváme tuzemský rum nebo pálenku.

Jednoduchý vaječný likér nalijeme do sklenic a za občasného protřepání necháme odležet nejméně přes noc.

Jednoduchý vaječný likér si můžeme přichystat pro různé příležitosti - Vánoce, Velikonoce a jiné svátky, kdy chceme návštěvu pohostit dobrým likérem.