

# Sváteční vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 1

- Neslazené kondenzované mléko 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Slazené kondenzované mléko 1 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Whiskey 250 ml
- Žloutek 5 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Žloutky s vanilkovým cukrem šleháme ručním šlehačem, dokud se cukr nerozpustí. Vanilkový lusk podélně rozřízneme a vnitřek nožem vyškrábneme ke žloutkové směsi. Otevřeme obě konzervy s kondenzovanými mléky a přidáme je k vaječné směsi. Ručním mixérem směs pořádně promícháme a poté pomalu přiléváme alkohol.

Já jsem zkusila whiskey, může být i levnější, ale rozdíl oproti rumu je opravdu velký. Likér trychtýřem slijeme do prázdné sklenice. Já jsem použila láhev na mléko. Likér dáme odležet asi na 5 dní lednice. Z této dávky uděláme asi 1 litr vaječného likéru.

Sváteční vaječný likér podáváme podle chuti.