

# Jemný vánoční vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 1

- Neslazené kondenzované mléko 2 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Plnotučné mléko 1 ks
- Žloutek 10 ks
- Slazené kondenzované mléko 2 ks
- Cukr krupice 500 g
- Rum 1 ks

**Doba přípravy:** 160 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

V hrnci smícháme plnotučné mléko, slazené a neslazené kondenzované mléko, cukr krupici, vanilkový cukr, žloutky a za občasného míchání vaříme ve vodní lázni asi 2,5 hodiny. Necháme přejít varem, stále mícháme, potom přecedíme a necháme vychladit.

Dále přilijeme rum, důkladně rozmícháme a nalijeme do lahví. Koňak musíme zamíchat před každým dalším plněním. Vaječný koňak uchováváme nejlépe v chladu.

Neslazené kondenzované mléko můžeme nahradit 2 smetanami ke šlehání nebo 1/2 litrem smetany. Kdo má rád jemnější vaječný koňak, dá tam jen 1/2 litru rumu.

Jemný vánoční vaječný koňak podáváme podle chuti k různým svátečním příležitostem.