

Domácí vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutky 4 ks
- vanilkový cukr 3 ks
- salko 2 ks
- tatra 3 ks
- rum podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vyšleháme žloutky s cukrem, vmícháme salko a tatra. V teplé vodní lázni šleháme, aby žloutky prošly tepelnou úpravou. Krém se ale nesmí vařit.

Do zchladlé směsi přidáme rum a přelijeme do lahví.