

Domácí vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Žloutek 6 ks
- Moučkový cukr 400 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Salko 1 ks
- Konzumní líh 80% 3 dl
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dobře vymícháme žloutky s cukrem (ručně alespoň 1/2 hodiny, elektrickým šlehačem to jde podstatně rychleji). Přidáme Salko a líh. Pokud je to moc husté přidáme mléko. Koňak je lepší, když se nechá několik dní odležet. Je potřeba ho každý den protřepat, aby se míchal. Z tohoto množství je asi 1 l koňaku.

Čokoládová varianta: přidáme kakao nebo rozpuštěnou čokoládu na vaření.

Karamelová varianta: Salko vaříme v plechovce 2 hodiny úplně ponořené ve vodě.