

# Vaječný koňak

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Žloutek 3 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kondenzované mléko 1 plechovka
- Hnědý rum 250 ml

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Šlehání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Žloutky ušleháme s vanilkovým cukrem do pěny, přidáme kondenzované mléko a opět cca 3 min. šleháme, nakonec přilejeme rum a lehce prošleháme. Nalejeme do sklenice a dáme chladit do lednice.

Je skvělý, hustý a u nás nikdy dlouho nevydrží!

## Poznámka:

Na 0.5 l koňaku