

Domácí pudinkovo-žloutkový koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 4 ks
- vanilkový cukr 2 ks
- cukr krupice 160 g
- Salko 2 ks
- mléko 50 cl
- vanilkový pudinkový prášek 2 ks
- **podle chuti**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky, krupicový cukr, 1/2 l mléka, vanilkové pudinky a vanilkový cukr rozmixujeme a uvaříme hustou kaši. Ihned vlijeme zahuštěné mléko (Salko) a také rozmixujeme.

Pokud se stane, že jsou v koňaku hrudky, tak je přepasírujeme přes cedník. Dochutíme rumem a vlijeme do lahví se širším otvorem, protože ještě zhoustne.

Já ho dávám do sklenic omnia s uzavíratelným víčkem. Domácí pudinkovo-žloutkový koňak uchováme v chladnu a temnu.