

Domácí vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- salko 2 plechovka
- žloutek 6 ks
- rum 2 dl
- kondenzované neslazené mléko 1 plechovka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny plechovky otevřeme.

Žloutky vyšleháme do pěny. Postupně do nich zašleháme obě mléka, přičemž začínáme salkem. Nakonec do hmoty zamícháme rum. Podle chuti můžeme přidat rumu i více.

Koňak nalijeme do sklenic, uzavřeme a necháme v chladu uležet.

Domácí vaječný koňak podáváme při vhodné příležitosti nebo když máme chuť.