

Vařený vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 500 ml
- cukr krystal 300 g
- plnotučné mléko 1 l
- salko 1 plechovka
- smetana ke šlehání 250 ml
- žloutek 8 ks
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do většího hrnce dáme mléko, 30% šlehačku, cukr a žloutky.

Vše důkladně prošleháme a za stálého míchání přivedeme hmotu k varu. Pak základ likéru vychladíme a přidáme salko s cukrem a rumem.

Vařený vaječný likér naléváme do lahví přes sítko, abychom odstranili případné zbytečky od bílků.

Plnotučné mléko lze nahradit 12% smetanou a salko lze nahradit pikaem stejné velikosti plechovky. Získáme tak čokoládový likér.