

Dobrý vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- slazené kondenzované mléko 2 plechovka
- rum 0.5 l
- žloutek 8 ks
- vanilkový cukr 4 balíček

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky propasírujeme přes sítko, přidáme vanilkový cukr a mícháme. Nejlépe to jde šlehačem. Pomalu přidáváme kondenzované mléko a stále mícháme. Nakonec přilijeme rum a ještě chvíli mícháme.

Hotový vaječný koňak rozlijeme do lahví a dáme do chladu odležet.

Dobrý vaječný koňak podáváme podle chuti, je to eňo ňuňo pití.