

# Vaječný likér bez vajec

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cukr krystal 100 g
- salko 3 plechovka
- vanilkový pudinkový prášek 3 ks
- rum 750 ml
- studená voda 1 l

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Pudink smícháme s cukrem a vodou a svaříme v hustý krém. Hotový pudink necháme vychladit.

Jakmile je pudink studený, vyšleháme ho se salky a rumem. Dobře promícháme.

Vaječný likér bez vajec nalijeme do sklenic a necháme v lednici asi 2 dny uležet. Je hustý a výborný.