

Smetanový koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 250 g
- voda 1 l
- slazené kondenzované mléko (Salko) 3 plechovka
- rum 800 ml
- smetanový pudinkový prášek 4 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pudinkové prášky rozmícháme s cukrem ve vodě. Směs za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme. Když začne krém houstnout, přilijeme slazená mléka i rum a důkladně promícháme.

Připravený krémový nápoj rozšleháme dohladka a případně i přecedíme přes síto, aby koňak neměl žádné hrudky.

Hotový smetanový koňak slijeme do lahví a uložíme na chladné místo.

Naplníme asi 4 láhve o obsahu 0,5 l, které nám chladnička vydrží i několik měsíců - pokud ovšem vydrží!?