

Vaječný likér upravený vařením

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 5 lžíce
- tatra 1 ks
- žloutek 5 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- salko 1 ks
- **podle chuti**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme půlku tatry, chvíli šleháme a potom přilijeme zbytek tatry.

Směs dáme nad páru a přidáme salko a vanilkový cukr a metličkou mícháme, dokud není obsah horký, asi tak 10 minut. Podle chuti přidáme rum.

Vaječný likér upravený vařením podáváme k různým svátečním příležitostem.