

Vaječný vánoční koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- vanilkový cukr 2 balení
- tuzemský rum 40% 250 ml
- cukr moučka 350 g
- vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- žloutek 5 ks
- plnotučné mléko 700 ml

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V hrnci přivedeme 500 ml mléka do varu. V misce si rozmícháme ve zbylém mléku vanilkový pudinkový prášek, vlijeme do vroucího mléka a mícháme do zhoustnutí.

V jiné nádobě vyšleháme žloutky s cukrem moučka a vanilkovým cukrem do husté pěny, do které přilijeme rum. Připravenou směs vlijeme do pudinku, mícháme spolu ještě 1 minutu a necháme vychladnout. Vychladlý vaječný koňak naplníme do umytých, čistých a suchých lahví.

Vaječný vánoční koňak podáváme k různým příležitostem podle chuti.