

Vaječník se šlehačkou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilka 1 lžička
- vejce 8 ks
- smetana 250 ml
- muškátový oříšek 1 lžička
- sůl 0.5 lžička
- mléko 0.5 l
- moučkový cukr 10 lžíce
- rum 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve větší míse ušleháme žloutky dokud nejsou husté a napěněné. Postupně pomalu přimícháme cukr a sůl, pak rum a vanilku. Pak směs pomalu smícháme s již horkým mlékem na plotně. Směs se nesmí vařit.

Dáme zchladit do ledničky. Před servírováním, ušleháme šlehačku, kterou dáme do pohárku na koňak a na vrh nastroháme muškátový oříšek.