

Vařený vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 l
- vanilkový pudinkový prášek 2 balíček
- vanilkový cukr 2 balíček
- cukr 8 lžíce
- smetana 1 kelímek
- **podle chuti**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mléka a pudinku uvaříme pudink. Necháme jej trochu prochládnout a sebereme škráloup. Nenecháváme jej vychladnout, aby ztuhnul, jen trochu, aby se nám lépe ochutnávalo. Přidáme cukr, vanilkový cukr, smetanu a vše pořádně prošleháme.

Nakonec přidáme rum nebo trest podle vlastního uvážení. Můžeme použít i jinou příchuť pudink nebo přidat kakao, karamel či jinou příchuť, případně esenci do pečení (mandle, ořechy).

Vařený vaječný koňak naplníme do sklenic, uzavřeme a necháme uležet.