

Domácí vaječný likér bez vajec

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 250 ml
- salko 1 plechovka
- rum 4 dl
- kondenzované mléko Tatra 2 plechovka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Salko vaříme neotevřené ve vodě asi 2,5 hodiny. Pak jej necháme přes noc vystydnout. Dochází ke karamelizaci cukru.

Vychladlé salko otevřeme a vyklopíme obsah do mixéru. Výslednou tuhou hmotu rozmixujeme, přidáme obě mléka a ušlehanou šlehačku, přičemž stále mixujeme! Nakonec přidáme podle chuti rum. Více nebývá lépe.

Výslednou směs přecedíme přes jemné sítko, protože salko se zřejmě nepodaří dokonale rozmixovat. Likérem naplníme lahve. Domácí vaječný likér bez vajec skladujeme v lednici. Šlehačka může v lednici vytvořit špunt u hrdla lahve, ale po odstranění je to vynikající pití.

Pokud budete vařit salko déle než 2,5 hodiny, bude salko více zkaramelizované a nápoj se více než vaječňáku bude barvou i chutí podobat spíše Whisky Creamu.

