Sváteční koňak

Kategorie: Nápoje

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- karibský rum 150 ml
- brandy 150 ml
- neslazené kondenzované mléko 500 ml
- vejce 5 ks
- vanilkový lusk 0.5 ks
- cukr krupice 350 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si v kastrůlku svaříme kondenzované mléko spolu s cukrem a půlkou vanilkového lusku. Směs necháme trochu vychladnout a poté vyjmeme vanilkový lusk.

Připravíme si vodní lázeň a do horní mísy dáme žloutky. Přilijeme mléčnou směs a mícháme do zhoustnutí. Jakmile je směs hustá, dáme ji stranou a necháme úplně vychladnout.

Do vychladlé směsi vmícháme oba druhy alkoholu, promícháme a vlijeme do připravené nádoby. Množství alkoholu použité v receptu záleží jen na vás, takhle ho mám rád já, vzkazuje šefkuchař Martin Polačko. Hotový koňak uložíme do lednice.

Sváteční koňak podáváme dobře vychlazený pro chvíle sváteční pohody.