

Vaječný šizený koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- plnotučné mléko 750 ml
- vejce 3 ks
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- cukr moučka 200 g
- vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- **podle chuti**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z pudinku v prášku, mléka a poloviny cukru uvaříme řídký pudink a necháme vychladnout.

Ze žloutků a cukru vyšleháme pěnu, přidáme smetanu ke šlehání a ještě trochu prošleháme. Vmícháme do směsi připravený pudink a rum podle chuti a ještě podle chuti přisladíme.

Vaječný šizený koňak podáváme k různým příležitostem jako velmi chutný sváteční nápoj.