

Sváteční vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 1 balíček
- neslazené kondenzované mléko 1 plechovka
- vanilkový lusk 1 ks
- slazené kondenzované mléko 1 plechovka
- žloutek 5 ks
- whiskey 250 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky s vanilkovým cukrem šleháme ručním šlehačem, dokud se cukr nerozpustí. Vanilkový lusk podélně rozřízneme a vnitřek nožem vyškrábneme ke žloutkové směsi. Otevřeme obě konzervy s kondenzovanými mléky a přidáme je k vaječné směsi. Ručním mixérem směs pořádně promícháme a poté pomalu přiléváme alkohol.

Já jsem zkusila whiskey, může být i levnější, ale rozdíl oproti rumu je opravdu velký. Likér trychtýřem slijeme do prázdné sklenice. Já jsem použila láhev na mléko. Likér dáme odležet asi na 5 dní lednice. Z této dávky uděláme asi 1 litr vaječného likéru.

Sváteční vaječný likér podáváme podle chuti.