

Výborný a jemný vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 150 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- tuzemský rum 0.4 l
- žloutek 5 ks
- slazené kondenzované mléko 1 plechovka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si veškeré uvedené suroviny.

Žloutky vyklepneme do nádoby, přisypeme vanilkový cukr a šleháme 10 minut do pěny. Pak přilijeme slazené kondenzované mléko a znovu šleháme 10 minut, čím déle šleháme, tím bude likér jemnější a lepší. Nakonec přilijeme smetanu a znovu pár minut prošleháme. Na závěr přichází rum, který přidáváme po částech a stále šleháme.

Výborný a jemný vaječný likér přelijeme do skleněné lahve a uchovááme v chladu. Podáváme podle chuti.