

Vánoční vaječný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 5 ks
- sladké salko 1 plechovka
- cukr moučka 5 lžíce
- rum 0.5 l
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky dáme do šlehače spolu s vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem.

Šleháme asi 10 minut. Na chvíli vypneme a pak znovu šleháme 10 minut. Po vyšlehání přidáme salko a šleháme dál. Čím déle šleháme, tím je vaječný likér lahodnější.

Po vyšlehání žloutků s cukrem a salkem, vléváme po troškách rum. Šleháme asi 7 minut.

Vánoční vaječný likér uložíme na chladné místo a podle příležitosti podáváme.