

Domácí vaječný likér

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: RECEPTY

Suroviny

- 6 žloutků z čerstvých vajec
- 2 PL cukru krupice
- 1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
- 2 slazená kondenzovaná mléka (Tatra Salko á 397 g)
- 2 neslazená kondenzovaná mléka (Tatra Grand á 310 g)
- 0,5 l rumu

Postup

1. Žloutky, cukr a vanilínový cukr šleháme elektrickým šlehačem na nejvyšším stupni otáček do pěny.
2. Za stálého šlehání na nejnižším stupni otáček přilíváme do pěny kondenzované mléko slazené i neslazené a rum.
3. Pomocí trychtýře nalijeme vaječný likér do lahví, uzavřeme a dáme na asi 1 týden do lednice.

Poznámka

původní (historické) náklady na výrobu: 18,60 Kč na 1 litr

