

Domácí vaječný koňak

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Dobře vymícháme žloutky s cukrem (ručně alespoň 0,5 hodiny, elektrickým šlehačem to jde podstatně rychleji). Přidáme Salko a líh. Pokud je to moc husté přidáme mléko. Koňak je lepší, když se nechá několik dní odležet. Je potřeba ho každý den protřepat, aby se míchal.

Z tohoto množství je asi 1 l koňaku.

Čokoládová varianta: přidáme kakao nebo rozpuštěnou čokoládu na vaření.

Karamelová varianta: Salko vaříme v plechovce 2 hodiny úplně ponořené ve vodě.