

Domácí vaječný likér

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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.