

Domácí vaječný koňak

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Užijte si tu pravou sváteční pohodu a provoňte si domov vlastnoručně připravovaným vaječným koňakem.

Ingredience

- 4 vejce
- 6 polévkových lžic moučkového cukru
- 0,5 l Jihočeského Lahodného polotučného mléka
- 250 ml Jihočeské smetany ke šlehání
- čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek dle chuti
- 6 polévkových lžic rumu

Návod na přípravu:

V kastrůlku rozšlehejte vajíčka s cukrem. V druhém kastrůlku povařte mléko a smetanu a pomalu je vlijte za stálého míchání do rozšlehaných vajíček. Přidejte muškátový oříšek. Míchejte do té doby, než získáte hustý krém. Dávejte pozor, aby se krém nezačal vařit. Nechte krém vychladnout a na závěr přilijte rum.

