

Domácí vaječný koňak

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

10 ks	žloutek
1 plechovka	zahuštěné plnotučné slazené mléko
1 ks	šlehačka 33%
1/2 ks	vanilkový lusku
4 dl	tuzemák



Postup přípravy

Žloutky našleháme do pěny. Přimícháme zahuštěné slazené plnotučné mléko a šlehačku. Přelijeme do hrnce, přidáme dřeň z vanilkového lusku a pomalu zahříváme. Pozor, stále mícháme! Zahřejeme do zhoustnutí. Poté dáme ochladit, přičemž opět stále mícháme! Do studené směsi nalijeme tuzemák a vše naposledy promícháme. Hotový vaječný koňak naplníme do čistých lahví a dáme do chladu.