

# Vaječný likér z kokosového mléka

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

800 ml	kokosové mléko
5 ks	vaječný žloutek
1 ks	celá skořice
1 hvězdička	badyán
špetka	muškátový oříšek
1 lžička	vanilkový extrakt
200 ml	tuzemák



## Postup přípravy

Do většího hrnce vlijeme mléko, přihodíme koření a vanilkový extrakt. Na mírném plamenu necháme lehce provařit. Jakmile povrch začne pomalu bublat, přidáme žloutky a metličkou šleháme do zhoustnutí. Nakonec přilijeme tuzemák a důkladně promícháme. Pokud máme rádi likér ostřejší, můžeme přidat i více. Místo tuzemáku můžete použít také například trochu kvalitní brandy či koňaku. Po vychladnutí přeléváme do lahví a skladujeme v lednici.