

Ajerkoniak

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Likier jajeczny domowym sposobem

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- żółtka - 5 szt.
- cukier - 12 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- słodka śmietanka - 1/2 szkl.
- spirytus rektyfikowany - 1/2 szkl.

Przydatne akcesoria:

trzepaczka do jajek na sprężynie, miska, garnek

Etapy przyrządzania:

1. Surowe żółtka utrzeć bardzo dokładnie z cukrem, cukrem waniliowym. Dodać słodką śmietankę. Naczynie z masą żółtkową postawić na garnku z gotującą wodą i ubijać na parze sprężyną do momenty, gdy masa zacznie gęstnieć. Nadal mieszając dodać stopniowo spirytus rektyfikowany. Zlać do butelki.

Uwagi:

Przechowywać w miejscu chłodnym i ciemnym

