

koniak jajeczny

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

nie ma jak dobry koniak

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3/4 szklanki spirytusu -
- 1 łyżeczka wanili -
- 1 szklanka cukru -
- 5 żółtek -
- 2 szklanki mleka -

Etapy przyrządzania:

1. Zalać wanilię spirytusem i pozostawić przez 2 dni.
Żółtka utrzeć z cukrem, zaparzyć 1 szklanką wrzącego mleka, ubijać na parze do zgęstnienia by następnie pozostawić do ostudzenia.
Po ostudzeniu dodać przegotowane zimne mleko i ubijając trzepaczką, dodawać powoli spirytus.
Wyjąć wanilię, a koniak wlać do butelek i zakorkować.

