

Ajerkoniak z winiaku lub koniaku

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Ajerkoniak czyli advocat

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- winiak lub koniak - 1/2 l
- żółtka - 5 szt.
- cukier - 1 szkl.
- mleko - 2 szkl.
- wanilia - 1 szt.

Przydatne akcesoria:

trzepaczka

Etapy przyrządzania:

1. Mleko zagotować z wanilią i wystudzić. Żółtka utrzeć z cukrem a gdy cukier rozpuści się ubijać dalej trzepaczką. Połączyć mleko z żółtkami ubitymi z cukrem. Na końcu wlać winiak lub koniak. Dobrze wymieszać. Rozlać do butelek i zakorkować.

