



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Vaječný likér

Na poctivý vaječný likér:

6 žĺtkov
100 g cukru
125 ml 33% smotany
500 ml mlieka
1 lyžička vanilkového extraktu
muškátový oriešok mletý
100 ml alkoholu (voliteľné)

V mise rozmixujte žĺtka a cukor do peny. Mlieko a smotanu dobre zahrejte, pridajte k nim extrakt a poprášte trochou muškátového orieška. Na najnižších otáčkach potom mixujte žĺtka s cukrom a pomaly pridávajte mlieko (ako pri príprave majonézy). Žĺtka tak prejdú temperovaním. Celú zmes potom zahrejte na 72 °C, nechajte vychladnúť, najprv pri izbovej teplote, neskôr v chladničke. Na záver rozriedte likér alkoholom podľa svojich preferencií alebo chladným mliekom pre nealkoholickú verziu.