

Likier jajeczny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: ok. 900 ml likieru

Czas gotowania: 8 minut

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego wbić 6 żółtek jaj, wsypać 250 g cukru, wlać 290 g mleka skondensowanego niesłodzonego i 250 g wódki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką.
2. Całość wymieszać i podgrzać. Temperatura 70°C, czas 8 minut, prędkość 2.
4. Zdjąć pokrywę. Likier jest gotowy. Przelać go do butelki, wystudzić. Przestudzony likier przechowywać w lodówce.