

Advocad ajerkoniak



Autor: **19ANIA76**
Przepisów: **13** Ocena: **1324**



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- żółtka, 12
- Spirytus, 0,5 l
- cukier, 3 szklanki
- mleko w puszcze zagęszczone niesłodzone, 3 puszki
- cukier waniliowy, 2 op

Sposób przygotowania:

- 1 Utrzeć żółtka ,cukier i cukier waniliowy aż do jednolitej masy(najlepiej w malakserze).Następnie dodawać mleko skondensowane .Po wymieszaniu składników stopniowo dolewać spirytus ciągle mieszając.Tak wymieszane składniki wstawiamy na 24 godziny do lodówki. Możemy połowę odlać i dodać kakao ,wtedy otrzymujemy likier kakaowy -ale ja osobiście wolę taki"zwykły" PS.Z tej ilości składników wychodzi około 2,5 litra wspaniałego ajerkoniaku.Jest to chyba najlepszy przepis jaki dotąd znałam .Smacznego !!

Twoje notatki do przepisu: