

# Advocad ajerkoniak

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

&gt; 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: