

## Adwokat, domowy ajerkoniak



## Składniki

6 szt. - żółtka  
250 g - cukier  
500 ml - mleko  
skondensowane  
niesłodzone  
1 szt. - laska wanilii  
250 ml - spirytus

## Opis wykonania

Adwokat jest żółciutki, bo zrobiony z pysznych wiejskich jajek, gęsty i ma kopa. Koniecznie musi być przygotowany na spirytusie. Idealny do lodów :-).

Mleko wlewamy do garnuszka. Wanilię otwieramy, wyskrobujemy ziarenka i wraz laską dodajemy do mleka. Mleko doprowadzamy do zagotowania i odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Żółtka ubijamy wraz z cukrem na puszystą masę, najlepiej jest to zrobić na parze, do momentu, aż cukier się rozpuści. Następnie do ubitych jajek wlewamy pomalutku zimne mleko, mieszamy. Na koniec bardzo cieniutkim strumyczkiem dodajemy spirytus, cały czas mieszając. To bardzo ważne, ponieważ jeśli wlejemy spirytus zbyt szybko, ajerkoniak może się ściąć. Gotowy adwokat przelewamy do butelki i wkładamy do lodówki na całą noc, aby zgęstniał.