

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. Doskonałe nalewki i napoje alkoholowe można przyrządzić we własnym domu, z naturalnych składników.

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.