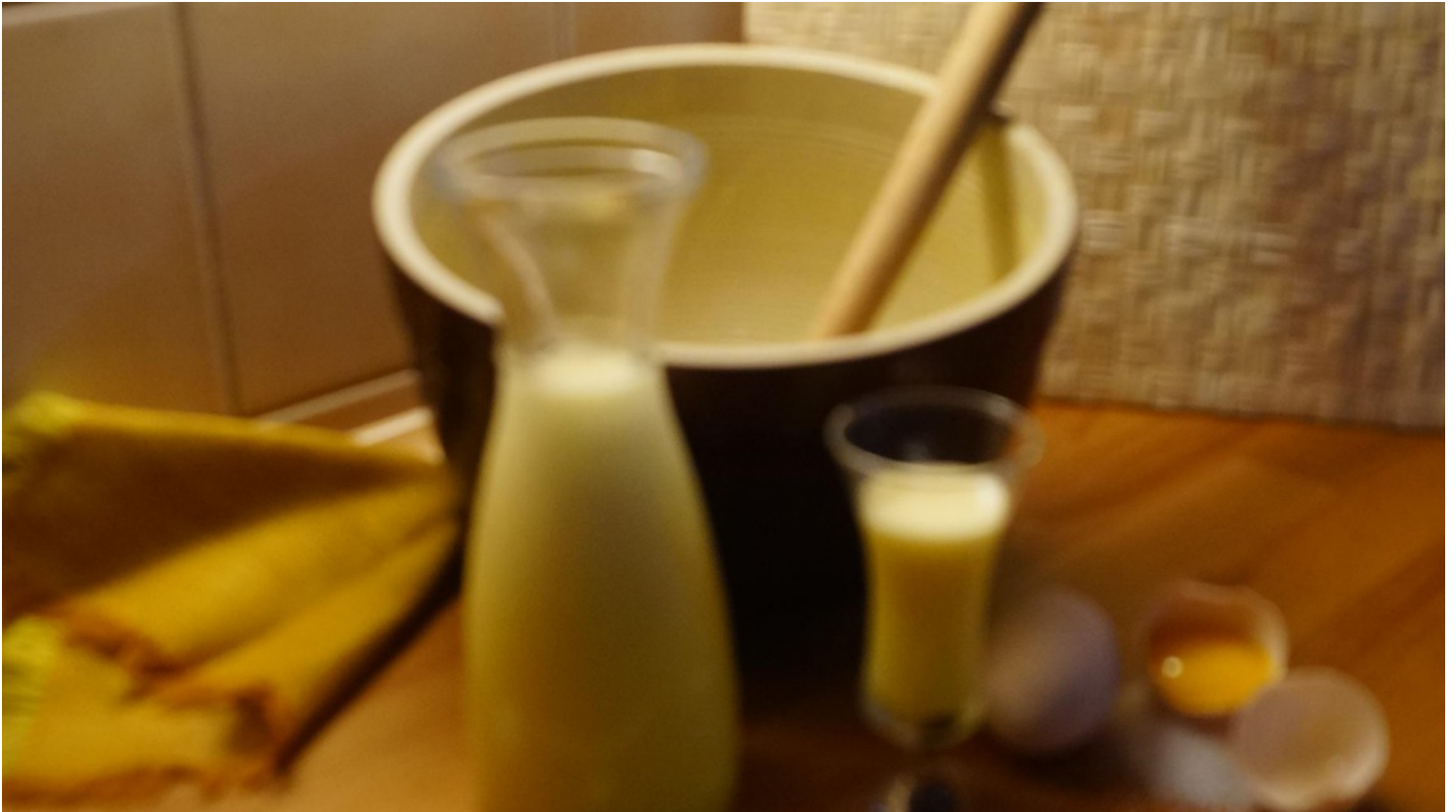


# Likier jajeczny



## Składniki

6 szt. - Żółtka  
200 g - Cukier kryształ  
185 ml - Spirytus o mocy  
95%  
25 g - Cukier wanilinowy

## Opis wykonania

Likier jajeczny powstał na bazie żółtek, cukru oraz spirytusu. Idealnie nadaje się jako składnik mas, ciast, do kawy, lodów oraz do picia.

Do makutry wybić świeże żółtka, dokładnie oddzielając je od białek i utrzeć z cukrem na puszystą masę. Spirytus rozcieńczyć z 70ml zimnej przegotowanej wody. Roztwór wlewać powoli do masy jajecznej ciągle mieszając. Otrzymany krem przelać przez gęste sito i rozlać do butelek.