

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. Domowe napoje alkoholowe zawsze sprawdzają się podczas rodzinnych imprez.

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.