
Koniak jajeczny

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5914 razy.

3/4 szklanki spirytusu,

1 laska wanilii,

1 szklanka cukru,

5 żółtek,

2 szklanki mleka

Zalać wanilie spirytusem i pozostawić przez 2 dni.

Żółtka utrzeć z cukrem, zaparzyć 1 szklanka wrzącego mleka, ubijać na parze do zgęstnienia i pozostawić do ostudzenia.

Po ostudzeniu dodać przegotowane zimne mleko i ubijając trzepaczką, wlewać powoli spirytus.

Wyjąć wanilie, a koniak wlać do butelek i zakorkować .

From: slavek_s@usa.net (Slav)