
Likier żółtkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4233 razy.

4 żółtka z dużych jajek oddzielić dokładnie od białek i ubić z 40 dag cukru pudru.

Zagotować 3/4 szklanki pełnotłustego mleka, zdjąć z ognia, wolno zmieszać z ubitym kogłem moglem.

Potem ubijać trzepaczką, aż powstanie piana.

Zmieszać razem: szklankę spirytusu, pół szklanki koniaku (może być również winiak) i 3/4 szklanki przegotowanej wody (wykluczona woda "twarda").

Do takiej mieszanki wlać poprzedni płyn.

Zamieszać, porozlewać do butelek i silnie zakorkować.

From: slavek_s@usa.net (Slav)