
Ajerkoniak (bardzo prosty)

Dodano: 2005-12-17 21:37:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4079 razy.

4 żółtka

1 puszka mleka skondensowanego słodkiego

1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego

250 mililitrów spirytusu (szklanka pełna)

Żółtka ubić dokładnie (najlepiej robotem ręcznym), pamiętajcie o sparzeniu jajek przed użyciem w celach sanitarnych, po ubiciu żółtek dodajemy mleko skondensowane słodkie dalej miksując dodajemy mleko skondensowane niesłodzone, na samym końcu dodajemy powoli spirytus. Po zrobieniu ajerkoniaku będzie on rzadki, ale już następnego dnia będzie gęsty. Jest dość ostry jak dla kobiet, ale one w pierwszej chwili nie czują tego ognia.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>