

Likier kakaowy



DAMIAN19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	2 szkl.
cukier	1 szkl.
kakao	2 łyżki
cukier waniliowy	1/2 paczki
spiryтус	1/4 litra
żółtka jaj	6 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kakao zaprzyc z niewielką ilością wody i rozetrzec na gęstą masę, wlać letnie mleko, rozmieszać i wystudzić. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę dodając równocześnie cukier waniliowy. Gdy masa będzie już bardzo dokładnie roztarta, nie przerywając ucierania wlewać stopniowo mleko z zaparzoną kakaem. Potem stopniowo wlewać spirytus i dalej dokładnie i energicznie ucierać, tak aby składniki dokładnie się połączyły. Na koniec przelać do czystej butelki lub karmy i szczelnie zamknąć.