

Ajerkoniak womowy 30%



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajka	10 sztuk
cukier trzcinowy	100 gram
wódka	500 (40%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielamy żółtka od białek. Białka wyrzucamy a jajka ubijamy z cukrem.

Cukier trzcinowy ma wspaniały aromat. Można użyć zwykłego, będzie trochę mniej aromatyczne, ale też pyszne.

Po dokładnym ubiciu mikserem cukru z żółtkami dolewamy wódkę.

Mieszamy i odstawiamy do lodówki na kilka godzin. Przed każdym podaniem zmieszać.

Ja lubię z dużą ilością lodu...

Pycha.