



Vaječný likér s vanilkou (ca. 800 ml)

- 200 g kondenzovaného mléka neslazené 7,5%
- 200 g smetany ke šlehání 33%
- 4 žloutky
- 100-120 g cukru krupice
- 1 vanilkový lusk Dr. Oetker
- 1 svítek skořice, 3-4 hřebíčky, 1-2 hvězdičky badyánu
- 200-300 ml (případně více dle chuti) rumu, brandy, koňaku

Mléko a smetanu dejte do rendlíku a pozvolna na mírném ohni zahřívajte.

Vanilkový lusk podélně rozřízněte a nožem vyškrábněte semínka. Společně s kořením přidejte vše (lusk i semínka) do mléka se smetanou a přiveďte k varu. Stáhněte z kamen a nechte asi hodinu louhovat (možno i déle, výluh bude intenzivnější).

Následně vyndejte z tekutiny koření i vanilkový lusk, můžete přelít přes sítko, ale semínka vanilky by tam měla zůstat. Mléko se smetanou pak pozvolna opět zahřejte.

Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny a za stálého míchání na ně nalijte teplou smetanu s mlékem. Promíchejte, vlijte zpět do rendlíku a na mírném ohni za stálého míchání zahřívajte, až začne směs lehce probublávat (teplota ca. 82-83 stupňů). Stáhněte z kamen, přelijte do studené nádoby a za občasného míchání nechte zchladnout. Směs lehce zhoustne.

Do zchlazené směsi přilijte alkohol a dobře promíchejte. Přelijte do čisté láhve a dejte chladit do lednice. Můžete servírovat ihned po vychlazení. Během skladování a před konzumací láhev protřepejte.