

Vaječný koňak čokoládový



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2150 kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/vajecny-konak-cokoladovy>

Příprava

Smetanu nalijeme do hrnce a přidáme nalámanou čokoládu. Za stálého míchání smetanu pomalu zahříváme až k bodu varu a poté jí s čokoládou vaříme 2 minuty. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme zcela vychladnout. Žloutky vymícháme s cukrem a hotovou žloutkovou směs promícháme se salkem a čokoládou. Nakonec vmícháme rum a hotový koňak naplníme do láhví.

▣ Tip k receptu

Koňak necháme před konzumací asi týden uležet na chladném místě.



Ingredience

- 250 ml moučkového cukru
- 200 g čokolády s 50% kaka
- 500 ml sladké smetany 10%
- 3 žloutky
- 300 ml rumu Tuzemák

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Rodina, Nápoje a koktejly