



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Ajerkoniak z cytryną

Ajerkoniak z cytryną

Składniki:

- żółtka, 12 szt.
- cukier, 3 szkl.
- cukier waniliowy, 2 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- mleko skondensowane, 3 szt.
- spirytus, 0.5 l

Sposób przygotowania:

Żółtka, cukier, cukier waniliowy i sok z cytryny utrzeć do uzyskania jednolitej masy. Następnie dodać mleko skondensowane niesłodzone. Po wymieszaniu składników stopniowo dolewać spirytus, ciągle mieszając. Rozlać do butelek i wstawić do lodówki na 24 godziny.

