

Vaječný koňak kokosový



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 2

2236 kalorií , **1 g** cukrů , **44 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/vajecny-koňak-kokosovy>

Příprava

V hrnci, kde se nám nebude připalovat mléko si uvaříme kokos. Studené mléko nalijeme do hrnce a vmícháme kokos. Pomalu jej zahříváme, až do bodu varu a poté vaříme 1 - 2 minuty. Povařený kokos s mlékem odstavíme ze sporáku a necháme zcela vychladnout za občasného zamíchání.

Po 2 hodinách kokos přecedíme. Do nádoby dáme cedník a na něj rozložíme čisté, velmi husté plátno, do kterého vylijeme uvařený kokos a trochu jej vymačkáme. Žloutky s cukrem našleháme do husté pěny, poté vmícháme obě Salka a prošleháme. Ručně vmícháme mléko ochucené kokosem a nakonec rum. Kokosový vaječný koňak nalijeme do láhví a necháme týden uležet.

Tip k receptu

Z použitého kokosu můžeme upéct bábovku, je ho na 2 velké bábovky. Pokud nebylo plátno dostatečně husté a po týdnu se vytvoří v koňaku usazenina, tak koňak přecedíme ještě přes sítko.

Ingredience

- 4 žloutky
- 300 ml rumu Tuzemák
- 700 ml plnotučného mléka
- 200 g moučkového cukru
- 2 konzervy Salka
- 200 g kokosové moučky

Kategorie

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

