

Chai-kávés tojáslikőr

20—25 Perc

Összetevők 1 fő részére

= Kotányi Produkte

700 ml	Vodka
10 db	Tojás
450 g	Kristálycukor
250 ml	Habtejszín
250 ml	Tej
1 db	Dupla presszó
1 db	Bourbon vaníliarúd, egész
2 evőkanál	Chai Moment

Elkészítés

1. Tegyük az összes hozzávalót egy közepes méretű lábasba és botmixerrel keverjük simára.
2. Közepes lángon, állandó keverés mellett kb. 20 percig melegítsük, amíg sűrű-krémes állagot nem kap (a keveréket kb. 70 °C-ra kell melegíteni, nem szabad felforralni!).
3. Vegyük le a tojáslikőrt a tűzről, keverjük újra simára, és még forrón töltsük steril üvegekbe. Szorosan zárjuk le és tároljuk hűvös, sötét helyen. Három hónapon belül fogyasszuk el.