



# Chai-kávés tojáslikőr

🕒 20–25 Perc 

## 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.

## 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

