



Adwokat

 6 porcji

 10 minut

Składniki

- 6 żółtek jaj
- 250 g cukru pudru
- 375 g mleka skondensowanego (1 puszka)
- 125 ml wódki
- 125 ml brandy
- ½ łyżeczki wanilii

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania.

2

Umieść 6 żółtek, 250 g cukru pudru i ½ łyżeczki wanilii w kielichu do gotowania.

3

Duś.

4

Dodaj 375 g mleka skondensowanego, 125 ml wódki i 125 ml brandy.

5

Duś.

6

Przelej likier do wypłukanej na gorąco, szczelnie zamykanej butelki, pozostawiając kilka centymetrów wolnej przestrzeni u góry.

7

Przed podaniem należy wstrząsnąć butelką z likierem, a następnie rozlać do kieliszków. Gotowe do podania! Smacznego!