

# Vianočný karamelový vaječný likér

Na Vianoce majú najviac práce naše mamy a babky. Zháňajú ozdoby, nakupujú, pečú, varia, upratujú, perú obrusy a potom ich žehlia. My, chlapi, väčšinou ležíme na gauči, potom sa s nami tie ženy pohádajú, že nič nerobíme a potom si to žehlíme pre zmenu my u nich. Viem, viem, máte to s nami neraz ťažké. Ale veď aj my s vami. Tak si radšej vypime :)

Pridávam sa k výzve Lidlu a jeho vianočného posolstva o superženách, bez ktorých by Vianoce jednoducho neboli. Pripravil som si pre vás, milé dámy, veľmi rýchly recept na fajnový karamelový vajčák. Také sladké cucaničko k vianočným prácam. Máte ho hotový za 15 minút. Berte to ako sladkú odmenu a poďakovanie nás mužov za to, že nám robíte Vianoce. Nielen na Vianoce :)

A poďakuje sa vám aj Lidl. Ak nakúpite aspoň za 15 eur, dostanete žreb s kódom, ktorý vám umožní vyhrať jeden zo 100 pobytov na 3 noci vo wellness hoteli Permon vo Vysokých Tatrách. A ak budete mať neskutočné šťastie, možno vyhráte niektoré zo 4 nových Audi Q3. Potom ma odveziete, dohoda?

A tu už sľúbený recept. Potrebujeme:

*0,5 l tuzemského rumu  
3 žĺtka (najlepšie domáce)  
100 g práškového cukru  
1 plechovka karamelového Salka  
štipka muškátového orieška  
1 vanilkový lusk  
štipka soli*

Žĺtka vyšľaháme s cukrom do hustej peny. Pridáme karamelizované kondenzované mlieko, vanilku, muškátový oriešok

a soľ a poriadne vyšľaháme. Postupne, za stáleho šľahania, po malých množstvách, prilievame rum. Po vyšľahaní bude likér najskôr riedky, postupne sám zhustne.

Podávame pravidelne v gustióznych pohárikoch s nastrúhaným muškátovým orieškom.







