



## Велик Великденски яйчен пунш



### СЪСТАВКИ

8 жълтъка  
250 мл сметана  
150 г пудра захар  
170 мл тъмен ром  
1 шушулка ванилия  
1 пакетче ванилова захар,  
естествен аромат (8 г)  
1 щипка сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разрежете ваниловата шушулка по дължина и я оставете да къкри в сметаната на слаб огън за един час.

Изстържете пулпата от шушулката. Разбъркайте пулпата и ваниловата захар в сметаната.

Поставете жълтъците в метална купа и разбивайте, докато се нагрят на водна баня на слаб огън. Не ги оставяйте да заврят!

Добавете ванилово-сметановата смес към жълтъците. Добавете солта и разбийте енергично още веднъж.

Разбъркайте рома и изсипете сместа в бутилки.

Поставете в хладилника.