

6 żółtek
200 g cukru
10 g cukru waniliowego
250 ml mleka
125 ml spirytusu

- na nóż nałożyć motylek
- do naczynia miksującego włożyć żółtka, cukier, cukier waniliowy i podgrzewać - 10 min, obr. 4, temp. 70 st.
- po 5 minutach przez otwór w pokrywie wlać mleko a następnie spirytus (przy włączonym urządzeniu)
- przelać do butelki, ostudzić

Uwaga: pozostałe białka można wykorzystać do przygotowania np. [kokosanek](#) lub [tortu bezowego](#)