

Proporcje na 1 litr likieru:

500 g moreli
350 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
12 żółtek
250 ml spirytusu 95%
250 ml wódki

- morele umyć, osuszyć, usunąć pestki, pokroić na małe kawałki, włożyć do słoja, zasypać 100 g cukru, zalać spirytusem, szczelnie zamknąć i odstawić na 4 tygodnie
- nalew odcedzić przez sito, morele znowu włożyć do słoja, zalać wódką, odstawić na tydzień, przecedzić przez sito mocno wyciskając
- na nóż założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć żółtka, resztę cukru i cukier waniliowy, ucierać – 10 min., obr. 4, temp. 70 st.
- na 3 minuty przed końcem ucierania zmniejszyć obroty do 2 i przez otwór w pokrywie wlać oba nalewy
- gotowy krem przelać do butelek, podawać schłodzony

Uwaga: Pozostałe morele można wykorzystać do herbaty, deserów lub ciast. Z pozostałych białek można upiec [kokosanki](#) .