Grog z jajčnim likerjem:

Sestavine:

500 ml neposnetega mleka
300 ml jačnega likerja
10 – 12 cl vinjaka
1 žlica naribane rahlogrenke čokolade

Priprava Groga je hitra, saj traja komaj 10 minut. V loncu zagrejemo mleko, ob stalnem mešanju z metljico, dokler ni močno spenjeno. Lonec nato odstavimo in polagoma vmešamo jajčni liker in vinjak. Grog zlijemo v primerne kozarce za grog in peno potresemo z malo čokolade.