

Do wykonania klasycznego, a więc bez dodatku mleka, śmietany, masła itd., ajerkoniaku potrzebne będzie:

- 15 świeżych żółtek (białka można wykorzystać do zrobienia kilku spodów bezowych do tortu Pawłowej)
- 0,4 kg cukru
- 200 ml wody
- 50 ml winiaku lub jeśli ktoś woli rumu
- 150 ml spirytusu 95%
- ekstrakt waniliowy np. wg. J. Cieślaka

Z wody i cukru gotujemy syrop, odszumowujemy, przelewamy do miski miksera stołowego i studzimy do ok. 40 st. C. Włączamy mikser na niezbyt wysokie obroty i kolejno dodajemy żółtka. Warunkiem uzyskania pożądanej emulsji jajowej jest utrzymanie temperatury na poziomie ok. 40 st. C . Jeżeli masa ostygnie przerywamy miksowanie i podgrzewamy ją na łaźni wodnej (bardzo przydaje się tu termometr elektroniczny). Czas ubijania to ok. 30 min. Następnie nie przerywając miksowania b. powoli dodajemy winiak , spirytus i ekstrakt waniliowy w ilości wg.upodobań.

Na koniec przecedzamy krem przez niezbyt gęste sitko. Tak wykonany ajerkoniak jest jednorodny i nie ma tendencji do rozwarstwiania się ani też wytrącania oleju jajowego.

Początkowa objętość gotowego produktu zawierającego pewną ilość powietrza to ok. 1,25 l i po czasie zmniejsza się.