

# Bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

- Bezinky - bobule 2 l
- Voda 1 l
- Cukr 1 kg
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Káva - uvařená, silná 3 lžíce
- Rum 500 ml

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Bobule bezinek povaříme 15 min ve vodě. Po té přecedíme přes husté síto nebo plátno. Nelisujeme, jen promačkáme. Do šťávy nasypeme celý 1 kg cukru a vaříme 5 min. Dále přidáme vanilkový cukr a povaříme další 3 min. Nakonec přidáme silný odvar kávy. Šťávu zakryjeme poklicí a po úplném vychladnutí přelijeme rumem.

Stáčíme do lahví a uložíme v chladu.