

Flambovaný zimní punč

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- sylný černý čaj 500 ml
- pomerančový likér 80 ml
- rum 10 ml
- pomeranč 1 ks
- kostkový cukr 4 kostka
- kandys 2 plátek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Čtyři žáruvzdorné sklenice nahřejeme, do každé vložíme kousek kandysu, nalijeme 125ml silného čerstvého černého čaje, 20 ml pomerančového likéru a zamícháme
2. Pomeranč omyjeme horkou vodou, osušíme ho a nakrájíme na plátky
3. Do každé sklenice vložíme 1 pomerančový plátek
4. Na každou sklenici položíme lžičku s 1 kostkou cukru
5. Kostky cukru pokapeme 10 ml rumu a pomocí dlouhé hořící špejle zapálíme
6. Po opálení cukr pustíme do punče
7. Podle uvážení můžeme k horkému punči podat ještě kousek kandysu.