

Bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bezinkové plody 2 l
- voda 1 l
- cukr 1 kg
- cukr vanilkový 2 ks
- káva mletá 2 lžíce
- rum 500 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bezinky důkladně očistíme a opláchneme. Nasypeme je do hrnce, přidáme vodu a svaříme. Šťávu přecedíme do druhého hrnce, přidáme 1 kg cukru a povaříme 5 minut. Pak přidáme vanilkové cukry a vaříme další 3 minuty. Přidáme kávu a vaříme ještě 2 minuty. Necháme zcela vychladnout a nakonec přidáme rum, promícháme a můžeme přelít do lahví, necedíme! Uchováваме na chladném tmavém místě. Likér popijíme vychlazený s ledem.