

Bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- bezinky 2 kg
- cukr krystal 1 kg
- vanilkový cukr 2 ks
- silná káva 4 lžíce
- voda 1 lžíce
- rum 0.5 l

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Bezinky rozmačkáme, zalijeme je litrem vody a vaříme asi 10 minut.

Pak bezinky přecedíme přes husté síto, lák s bezinkami dáme zpět na plotnu, přilijeme do něj kávu, přisypeme oba cukry a společně povaříme asi 5 minut. Po vychladnutí do likéru zamícháme rum a přelijeme do láhví. Skladujeme v chladu.