

Dědečkův bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hřebíček 6 ks
- Cukr 1 kg
- Vanilkový cukr 2 ks
- Citrón 1 ks
- Bezinky 2 kg
- Mletá skořice 1 lžička
- Rum 1 l
- Mletá káva 2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čisté, umyté a odšťopkované bezinky dáme do hrnce. Zalijeme vodou tak, aby byly všechny bezinky pod hladinou - utopené. Dáme vařit.

Připravíme si citron, který oloupeme od kůry, nakrájíme na plátky a zbavíme pecek. Pozor, pokud necháte pecky, šťáva zhořkne.

Jakmile se začnou bezinky vařit, za stálé míchání přidáme kávu, necháme vařit 2 minuty a přidáme skořici, hřebíček a citron, necháme vařit 2 minuty a vypneme.

Celou směs necháme den uležet na chladnějším místě.

Šťávu přecedíme přes hadřík a z plodů se snažíme vymačkat také co nejvíce šťávy. Samozřejmě přes hadřík.

Šťávu dáme vařit a přidáme cukr, který vaříme 5 minut a pak přidáme vanilkový cukr, který vaříme 2 minuty.

Šťávu necháme zchladit a nakonec do ní přilejeme rum.