

Mandlový koňak - Domácí Baileys

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kondenzované slazené mléko 2 ks
- Cukr 3 lžíce
- Whisky 1 ks
- Mandlový pudink 1 ks
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plechovky kondenzovaného slazeného mléka (neotevřené!!!!!!) vložíme do kastrolu s vodou, tak aby byly potopené, vaříme 2 hodiny.

Vyjmeme a necháme vychladnout. Uvaříme pudink podle návodu na sáčku. Po uvaření občas zamícháme, aby se neudělal škraloup. Otevřeme plechovky a obsah vložíme do mixeru, přidáme pudink a začneme šlehat, přiléváme whisky a ochutnáváme.

Varianta s rumem je levnější, ale není tak hebká. Odnese na nejvzdálenější místo, nejraději do sklepa a necháme uležet. Čím déle, tím lépe. Podáváme vychlazené s kostkou ledu.