

Kávový likér z bezinek

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Rum 1 l
- Zralé bezinky otrhané z třapin 2 l
- Voda 1 l
- Instantní káva 2 lžička
- Cukr krupice 400 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Omyté bezinky vaříme ve vodě asi 15 minut, pak je propasírujeme přes síto a vymačkáme z nich všechnu šťávu.

Procezenou šťávu vlijeme do hrnce, přidáme cukr a vaříme asi 7 minut. Potom vsypeme kávu a promícháme. Instantní káva by se neměla vařit.

Do zchladlé sladké šťávy vmícháme rum, uzavřeme pokličkou a necháme odležet asi hodinku. Alkohol musí tvořit nejméně třetinu objemu šťávy.

Vychladlý likér slijeme do vymytých lahví.

Kávový likér z bezinek je velmi účinný na bolesti hlavy a při nachlazení.

