

Jemný vanilkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový pudinkový prášek 4 balíček
- Voda 1500 ml
- Neslazené kondenzované mléko 1 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Rum 700 ml
- Slazené kondenzované mléko 2 ks
- Vanilkový cukr 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pudinkové prášky spolu s cukry i vanilkovou dření rozmícháme ve studené vodě a za občasného míchání necháme 2 minuty provařit. Pudink necháme za občasného promíchání zcela vychladnout.

Po částech v mixeru rozmícháme a smícháme pudink se Salkem, Tatrou i kvalitním rumem. Rozmixovaný likér přeléváme do větší nádoby, kde ho všechen ještě důkladně promícháme.

Jemný vanilkový likér nalijeme přes plátýnko do sklenic a uložíme do chladničky nejméně na týden rozležet.

Takto si připravíme necelé 3 litry výborného "babského" pití, do kterého můžeme "pro jas" při vaření

pudinků přidat špetku žlutého potravinářského barviva.