

Čokoládový likér se smetanou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Kakao 80 g
- Alkohol 150 g
- Smetana 1 ks
- Cukr krystal 250 g
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Asi 2 hrníčky mléka smícháme ve vysokém hrnci s hořkým kvalitním kakaem tak, abychom neměli hrudky. Hrncel dáme na plotnu, vlijeme zbytek mléka, přidáme cukr, smetanu a přivedeme k varu.

Za stálého míchání vaříme asi 10 - 15 minut, než krém zhoustne. Krém necháme vychladnout. Do vychlazeného krému vlijeme za stálého míchání alkohol. Čokoládový likér se smetanou přelijeme do čisté lahve a uschováme do lednice.

Čokoládový likér se smetanou podáváme ihned nebo podle chuti.