

Jemný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rum 800 ml
- Cukr krupice 400 g
- Smetanový pudinkový prášek 2 balíček
- Kokosový pudinkový prášek 2 balíček
- Tatra mléko 2 ks
- Karamelové salko 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vodu i cukr rozdělíme na poloviny, přidáme pudinkové prášky a podle návodu na obalu si uvaříme dva husté vodové pudinky. Za občasného promíchání je necháme vychladnout ve studené vodní lázni.

Po částech mixujeme pudinky s tatra mlékem a karamelovým salkem. Rozmixovaný základ přecedíme do větší mísy a vmícháme rum.

Jemný likér nalijeme do sklenic, uzavřeme a necháme alespoň 14 dnů "uzrát". Skladujeme v chladnu.

Jemný likér vydrží i 2 - 3 měsíce, ale to se dříve vypije.