

Tmavý kaštanový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Čokoládové kaštany 4 ks
- Čokoláda na vaření 40 g
- Salko 1 ks
- Rum 600 ml
- Pařížská šlehačka 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pařížskou šlehačku, bílé Salko, rozlámané kaštany a čokoládu dáme do hrnečku a za stálého míchání přivedeme k varu. Pozor, abychom nepřipálili!

Hladký krém odstavíme a za občasného míchání necháme úplně vychladnout.