

Domácí vánoční likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Smetana ke šlehání 250 ml
- Mléko 50 ml
- Hořká čokoláda 1 ks
- Rum 250 ml
- Ledové kaštany 3 ks
- Salko 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smetanu, mléko, ledové kaštany a čokoládu si v hrnci za stálého míchání pomalu a na mírném ohni přivedeme k varu a chvíli povaříme.

Likér necháme vychladnout, poté zamícháme salko a nakonec rum. Rumu si můžeme dát více či méně, záleží na naší chuti. Vánoční likér přelijeme do láhve a uschováme v lednici nebo někde v chladu.

Domácí vánoční likér podáváme studený nebo teplý a případně se šlehačkou. Záleží, jakou máme zrovna chuť. Věřím, že si likér oblíbíte a budete ho dělat každý rok.