

Italský kávový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cukr 500 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Alkohol 1 ks
- Mletá káva 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Z čerstvě pomleté kávy si uvaříme klasického turka, slijeme z logru. Kávu vlijeme do hrnce, kam přidáme cukr. Mícháme, dokud se cukr nerozpustí, pak necháme vychladnout.

Po vychladnutí přidáme alkohol a vanilkový lusk. Dobře promícháme.

Italský kávový likér můžeme přelít do láhve a čekat měsíc před ochutnáním a popíjením.