

Rychlý bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Černá káva 1 ks
- Voda 1 l
- Vanilkový cukr 2 ks
- Rum 1 ks
- Bezinky 2 l
- Cukr krystal 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bezinky povaříme v 1 litru vody asi 15 minut. Poté přecedíme přes síto, používám speciální nástavec u kuchyňského robotu. Do šťávy přidáme krystalový cukr a vanilkový cukr. Vše povaříme asi 10 minut. Uvařený základ likéru necháme vychladnout.

Do studeného základu vmícháme silnou černou kávu, rum a důkladně promícháme. Rychlý bezinkový likér rozdělíme do čistých sklenic a uzavřeme.

Rychlý bezinkový likér uchováváme v chladu a temnu. Podáváme podle chuti.