

Čokoládový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Rum 250 ml
- Černé pivo 1 ks
- Čokoláda na vaření 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Cukr krupice 150 g
- Salko 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Pivo vlijeme do většího hrnce, přidáme nastrouhanou čokoládu a cukry. Přivedeme k varu a 12 minut vaříme. Pozor, silně pění, v případě potřeby na chvíli sundat z plamene, než pěna klesne.

Plamen stáhneme, poté přidáme rum a salko a ještě krátce, asi 1 minutu, povaříme a ihned plníme do sklenic.

Podáváme vychlazené.