

Kakaový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cukr moučka 70 g
- Mandlová příchuť 1 ks
- Pivo 1 l
- Vodka 500 ml
- Kakao 10 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do hrnce vlijeme pivo. Přidáme kakao a cukr. Směs vložíme nad oheň a za stálého míchání jej zahříváme, než zhoustne. Směs se ale nesmí vařit! Opravdu pouze zahřívát.

Základ likéru odstavíme z ohně a necháme vychladnout.

Do základu vmícháme mandlovou příchuť a nakonec podle chuti vmícháme vodku. V tomto receptu se nevyplatí šetřit na lihovině a je opravdu lepší koupit kvalitnější a jemnější vodku. Nekvalitní ostrá vodka "s ocáskem" přebije chuť celého likéru.

Likér vlijeme do čistých suchých sklenic a necháme uležet. Pijeme podle libosti.