

Krémový karamelový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Rum 1 ks
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Salko 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Neotevřené plechovky salka vložíme do hrnce s vodou a pomalu převedeme k varu. Plechovky musí být ponořené. Plechovky vaříme asi 60 - 90 minut. Salko vyjmeme necháme důkladně vychladnout.

Vychladlé salko vybereme z konzerv a dáme do mixéru nebo mísy k ručnímu šlehači. Přidáme smetanu a jemně promícháme. Do hotové směsi po částech a za stálého míchání přiléváme rum. Nakonec vše vyšleháme v jemný a hladký krém.

Krémový karamelový likér podáváme podle příležitosti.