

Babiččin kávový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový lusk 1 ks
- Čistý líh 500 ml
- Cukr krupice 800 g
- Zrnková káva 150 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kávu nahrubo umeleme, vsypeme do líhu, přidáme celý vanilkový lusk a dobře uzavřeme. Za občasného protřepání necháme 2 měsíce uležet.

Po 2 měsících svaříme vodu s cukrem (podle chuti) na sirup a dáme jej vychladit. Nálev přefiltrujeme a smícháme s cukrovým sirupem. Důkladně promícháme a podle potřeby ještě jednou přefiltrujeme.

Poté babiččin kávový likér přelijeme do sklenic a dobře uzavřeme. Než ochutnáme, necháme ještě minimálně 2 dny odležet.