

Bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1 l
- rum bílý 0.5 l
- bezinkové plody 2 kg
- cukr vanilkový 1 ks
- cukr krupice 1 kg
- káva instantní 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bezinky zbavíme stonků, opláchneme a očistíme. Nasypeme je do hrnce, zalijeme vodou a rozvaříme. Šťávu necháme překapat přes řídké plátno (gázu). Do překapané šťávy přidáme cukr a znovu zahříváme asi 7-10 minut (cukr musí být rozpuštěný).

Do horké šťávy přilijeme kávu a po vychladnutí promícháme s rumem.

Hotový likér nalijeme do čistých lahvíček a uložíme v chladu a temnu.