

Mandlový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Mandlový pudinkový prášek 2 ks
- Mléko 1 l
- Salko 2 ks
- Mandlová třešť 1 ks
- Rum 1 ks
- Cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plechovky salka vložíme do tlakového hrnce a vaříme 60 - 90 minut. Po uvaření je odstavíme. Plechovky opatrně vyndáme a necháme vychladit. Neotvíráme je horké. Karamelová hmota by vytryskla a opařila by nás.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku svaříme pudink podle návodu na obalu. Necháme je vychladnout. Jakmile je pudink studený, odstraníme škráloup. Karamel a pudink vlijeme do mixéru, přidáme rum a pár kapek mandlové třešti. Na 1 litr likéru asi 2 dl rumu.

Mandlový likér stočíme do lahví a necháme uležet. Likér podáváme vychlazený.