

Likér z ledových kaštanů

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 500 ml
- šlehačka 250 ml
- mléko slazené kondenzované 1 ks
- čtverečky čokoláda hořká 4 ks
- čokolády ledové kaštiny 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Šlehačku nalijeme do hrnce, přidáme kousky čokolády a nalámané tyčinky ledových kaštanů. Za stálého míchání krátce povaříme. Poté sejmeme z plotny a necháme vychladnout.

Po vychladnutí do směsi přilijeme salko a nakonec rum. Řádně promícháme, aby byl likér hladký, a nalijeme ho do lahví. Z jedné dávky připravíme 1 litr likéru.