

"Pravé" Baileys

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Salko 2 ks
- Mléko 500 ml
- Puding 1 ks
- Hnědý rum 500 ml

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plechovky se salkem vložíme neotevřené do hrnce s vodou, přivedeme do varu a vaříme při mírné teplotě 2 hodiny. Vyjmeme a necháme zchladnout. Mezitím si z mléka a pudinkového uvaříme dle návodu pudink.

Mícháme občas do zchladnutí, aby se neutvořil škraloup. Otevřeme plechovky se salkem a vlijeme do mixéru, přidáme zchladlý pudink a nakonec vmícháme 1/2 litru rumu. Dáme do lahví a uzavřeme. Je k nerozeznání od pravého a myslím, že dáte za pravdu.