

Vánoční likér z ledových kaštanů

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Smetana ke šlehání 250 ml
- Čokoládové kaštiny 3 ks
- Hořká čokoláda 4 kostka
- Salko 1 plechovka
- Hnědý rum 500 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smetanu ke šlehání spolu s kaštany a čokoládou za stálého míchání přivedeme k varu a ihned odstavíme z plotny. Hmotu, která nám po svaření zhoustla vymícháváme, aby se v ní nenadělaly hrudky a škráloup. Do zchladlé hmoty přidáme Salko, vymícháme dohladka a přidáme 1/2 l rumu.

Poznámka:

Z této dávky je jeden litr a něco málo vynikajícího likéru.