

# Kávový likér z bezinek

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **nálev**
- rum 1 l
- **sirup**
- instantní káva 2 lžička
- voda 1 l
- cukr krupice 400 g
- zralé bezinky otrhané z třapin 2 l

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Omyté bezinky vaříme ve vodě asi 15 minut, pak je propasírujeme přes síto a vymačkáme z nich všechnu šťávu.

Procezenou šťávu vlijeme do hrnce, přidáme cukr a vaříme asi 7 minut. Potom vsypeme kávu a promícháme. Instantní káva by se neměla vařit.

Do zchladlé sladké šťávy vmícháme rum, uzavřeme pokličkou a necháme odležet asi hodinku. Alkohol musí tvořit nejméně třetinu objemu šťávy.

Vychladlý likér slijeme do vymytých lahví.

Kávový likér z bezinek je velmi účinný na bolesti hlavy a při nachlazení.