

Kaštanový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ledové kaštiny 2 ks
- slazené kondenzované mléko □ 1 ks
- rum 500 ml
- smetana ke šlehání 250 ml
- hořká čokoláda 30 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smetanu, salko, rozlámané kaštiny a hořkou čokoládu dáme do kastrolku a za stálého míchání přivedeme k varu.

Krém odstavíme a za občasného míchání necháme vychladnout.

Do vychladlého krému zašleháme rum. Kaštanový likér nalijeme do sklenic a necháme vychladit.

Kaštanový likér servírujeme podle chuti, ale vždy vychlazený.