

Kávový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 1 l
- silná překapávaná káva 250 ml
- vanilkový lusk 1 ks
- cukr krupice 1 kg
- tuzemský rum 0.5 l

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Svaříme vodu, cukr a přidáme celý vanilkový lusk.

Poté směs necháme vychladnout a odstraníme vanilku. Do tekutiny vlijeme kávu a rum a dobře promícháme. Likér nalijeme do lahví a necháme alespoň týden uzrát.

U kávového likéru platí, že čím starší, tím lepší.