

Banánový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 300 g
- kondenzované mléko Salko 2 plechovka
- kondenzované mléko Tatra 1 plechovka
- rum 800 ml
- pudinkový prášek 4 balíček
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pudinkové prášky vybereme podle vlastní chuti. Můžeme použít banánový, citronový i smetanový. Prášky rozmícháme s cukrem metličkou ve vodě, aby se při vaření nevytvořily hrudky. Minimální množství vody je 1 litr na 4 pudinky. Pokud dáváme přednost řidším likérům, vaříme prášky asi v 1,5 l vody. Směs za stálého míchání povaříme do zhoustnutí. Odstavíme.

K uvařenému pudinku přilijeme kondenzované salko, mléko tatra a rum. Směs přelijeme po částech do mixéru a mixujeme asi 2 minuty dohladka.

Hotový likér přelijeme do lahví a uložíme do chladničky. Vyrobíme si tak asi 4 půllitrové lahve.