

Rychlý bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 1 kg
- bezinky 2.5 l
- voda 1 l
- černá káva 0.5 l
- rum 0.5 l
- vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bezinky povaříme v 1 litru vody asi 15 minut. Poté přecedíme přes síto, používám speciální nástavec u kuchyňského robotu. Do šťávy přidáme krystalový cukr a vanilkový cukr. Vše povaříme asi 10minut. Uvařený základ likéru necháme vychladnout.

Do studeného základu vmícháme silnou černou kávu, rum a důkladně promícháme. Rychlý bezinkový likér rozdělíme do čistých sklenic a uzavřeme.

Rychlý bezinkový likér uchováváme v chladu a temnu. Podáváme podle chuti.