

Italský kávový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mletá káva 500 g
- vanilkový lusk 1 ks
- cukr 500 g
- 90% alkohol 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Z čerstvě pomleté kávy si uvaříme klasického turka, slijeme z logru. Kávu vlijeme do hrnce, kam přidáme cukr. Mícháme, dokud se cukr nerozpustí, pak necháme vychladnout.

Po vychladnutí přidáme alkohol a vanilkový lusk. Dobře promícháme.

Italský kávový likér můžeme přelít do láhve a čekat měsíc před ochutnáním a popíjením.