

Tmavý kaštanový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoláda na vaření 40 g
- Salko 1 plechovka
- rum 600 ml
- pařížská šlehačka 250 ml
- čokoláda Kaštany 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pařížskou šlehačku, bílé Salko, rozlámané kaštany a čokoládu dáme do hrnečku a za stálého míchání přivedeme k varu. Pozor, abychom nepřipálili!

Hladký krém odstavíme a za občasného míchání necháme úplně vychladnout.

Do vychladlého krému zašleháme rum (podle chuti můžeme dát i méně). Kaštanový likér nalijeme do sklenic a uložíme do chladničky. Pozor, méně rumu má za následek tuhnutí likéru!

Tmavý kaštanový likér podáváme vždy vychlazený, je vynikající k cukroví a různým svátečním příležitostem.

Pokud do likéru přidáme konzervu Tatra mléka a ohřejeme, můžeme si vychutnat skvělou teplou

kaštanovou čokoládu.