

Domácí vánoční likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 250 ml
- hořká čokoláda 4 kostka
- salko 1 plechovka
- ledové kaštany 3 balíček
- mléko 50 ml
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smetanu, mléko, ledové kaštany a čokoládu si v hrnci za stálého míchání pomalu a na mírném ohni přivedeme k varu a chvíli povaříme.

Likér necháme vychladnout, poté zamícháme salko a nakonec rum. Rumu si můžeme dát více či méně, záleží na naší chuti. Vánoční likér přelijeme do láhve a uschováme v lednici nebo někde v chladu.

Domácí vánoční likér podáváme studený nebo teplý a případně se šlehačkou. Záleží, jakou máme zrovna chuť. Věřím, že si likér oblíbíte a budete ho dělat každý rok.