

Likér Kokosák

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- strouhaný kokos 10 lžíce
- salko 1 plechovka
- kokosový krém (exotic food) 400 ml
- rum 1 ks
- tatra mléko (2 krabičky) 400 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Den před přípravou likéru si nalijeme neslazené mléko do misky. Kokos na suché pánvi upražíme dorůžova. Dáváme ale pozor, abychom jej nepřipálili. Teplý kokos přidáme k do misky s mlékem, zamícháme, přikryjeme alobalem a necháme v lednici do druhého dne odležet.

Plechovku salka ponoříme do vodní lázně a vaříme 2 hodiny. Když se pak plechovka otevře, hmota uvnitř je světle hnědá. Přes plátýnko nebo jemné sítko přecedíme mléko s kokosem. Je to proto, aby v likéru nebyly kousky kokosu. Mléko společně s uvařeným salkem, kokosovým krémem a rumem smícháme. Rum přidáváme dle chuti. Plníme do uzavíratelné sklenice. Skladujeme v lednici.