

Čokoládový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 150 g
- černé pivo 1 lahev
- čokoláda na vaření 100 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- rum 250 ml
- salko 1 plechovka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pivo vlijeme do většího hrnce, přidáme nastrouhanou čokoládu a cukry. Přivedeme k varu a 12 minut vaříme. Pozor, silně pění, v případě potřeby na chvíli sundat z plamene, než pěna klesne.

Plamen stáhneme, poté přidáme rum a salko a ještě krátce, asi 1 minutu, povaříme a ihned plníme do sklenic.

Podáváme vychlazené.