

Kakaový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mandlová příchuť 0.5 sklenice
- cukr moučka 700 g
- pivo 1.5 l
- vodka 500 ml
- kakao 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce vlijeme pivo. Přidáme kakao a cukr. Směs vložíme nad oheň a za stálého míchání jej zahříváme, než zhoustne. Směs se ale nesmí vařit! Opravdu pouze zahřívát.

Základ likéru odstavíme z ohně a necháme vychladnout.

Do základu vmícháme mandlovou příchuť a nakonec podle chuti vmícháme vodku. V tomto receptu se nevyplatí šetřit na lihovině a je opravdu lepší koupit kvalitnější a jemnější vodku. Nekvalitní ostrá vodka "s ocáskem" přebije chuť celého likéru.

Likér vlijeme do čistých suchých sklenic a necháme uležet. Pijeme podle libosti.