

Kokosovo-karamelový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- salko 2 plechovka
- neslazené kondenzované mléko 2 plechovka
- mléko 500 ml
- strouhaný kokos 200 g
- rum 650 ml
- vanilkový cukr 2 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Salka dáme uzavřená vařit minimálně na 2 hodiny do hrnce s vodou a necháme je vychladit. Po celou dobu vaření musí být salko pod vodou. Průběžně je otáčíme.

Kokos nasucho opražíme na pánvi. Pozor, ať nezhnědne, byl by hořký. Do mísy nalijeme neslazená mléka a promícháme s vychladlým opraženým kokosem. Necháme přes noc uležet v lednici.

Druhý den kokos scedíme, přidáme zkaramelizované salko, vanilkový cukr, mléko a rozmixujeme. Na závěr přidáme rum. Jestli chceme dávat likér i dětem, před přidáním rumu trochu odlijeme a rumem nebo rumovou trestí jen ovoníme.

Kokosovo-karamelový likér uchováváme v chladu. Vyluhovaný opražený kokos nevyhazujeme, ale

použijeme třeba do buchet.