

Mandlový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 l
- salko 2 plechovka
- mandlový pudinkový prášek 2 balíček
- **podle chuti**
- cukr 4 lžíce
- rum 1 ks
- mandlová třešť 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plechovky salka vložíme do tlakového hrnce a vaříme 60 - 90 minut. Po uvaření je odstavíme. Plechovky opatrně vyndáme a necháme vychladit. Neotvíráme je horké. Karamelová hmota by vytryskla a opařila by nás.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku svaříme pudink podle návodu na obalu. Necháme je vychladnout. Jakmile je pudink studený, odstraníme škrup. Karamel a pudink vlijeme do mixéru, přidáme rum a pár kapek mandlové třešti. Na 1 litr likéru asi 2 dl rumu.

Mandlový likér stočíme do lahví a necháme uležet. Likér podáváme vychlazený.