

Stoletý čokoládový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 7 dl
- vanilkový cukr 1 ks
- žloutek 2 ks
- cukr moučka 200 g
- slivovice 3 dl
- čokoláda na vaření 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Než začneme, odlijeme si 2 dl mléka a dáme si ho stranou.

Mléko a cukr s vanilkovým cukrem dáme do kastrolu a zahřejeme. Přidáme čokoládu, zamícháme a povaříme. Ale jen krátce.

V hrnečku s 2 dl mléka rozšleháme žloutky a lijeme za stálého šlehání do mléka s cukrem a čokoládou. Šleháme do zhoustnutí, likér ochladíme v chladné vodě, ale pořád mícháme.

Do vychladlé směsi vlijeme slivovici nebo vínovici. Může být i vodka. Stoletý čokoládový likér nalijeme do lahví a necháme několik dní odpočinout. Stoletý čokoládový likér brzy spotřebujeme.