

Babiččin kávový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový lusk 1 ks
- cukr krupice 800 g
- čistý líh 500 ml
- voda 1 l
- zrnková káva 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kávu nahrubo umeleme, vsypeme do líhu, přidáme celý vanilkový lusk a dobře uzavřeme. Za občasného protřepání necháme 2 měsíce uležet.

Po 2 měsících svaříme vodu s cukrem (podle chuti) na sirup a dáme jej vychladit. Nálev přefiltrujeme a smícháme s cukrovým sirupem. Důkladně promícháme a podle potřeby ještě jednou přefiltrujeme.

Poté babiččin kávový likér přelijeme do sklenic a dobře uzavřeme. Než ochutnáme, necháme ještě minimálně 2 dny odležet.