

Krémový karamelový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- salko 2 plechovka
- smetana ke šlehání 200 ml
- rum 0.5 l

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Neotevřené plechovky salka vložíme do hrnce s vodou a pomalu převedeme k varu. Plechovky musí být ponořené. Plechovky vaříme asi 60 - 90 minut. Salko vyjmeme necháme důkladně vychladnout.

Vychladlé salko vybereme z konzerv a dáme do mixéru nebo mísy k ručnímu šlehači. Přidáme smetanu a jemně promícháme. Do hotové směsi po částech a za stálého míchání přiléváme rum. Nakonec vše vyšleháme v jemný a hladký krém.

Krémový karamelový likér podáváme podle příležitosti.