

Krémový čokoládový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový lusk 0.5 ks
- cukr krupice 200 g
- mléko 0.5 l
- vodka nebo rum 5 dl
- žloutek 5 ks
- nastrouhaná čokoláda 150 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnečku dáme 1/8 l syrového mléka, přidáme žloutky a dobře rozkvedláme.

Zbylé mléko nalijeme do hrnce, přidáme cukr, vanilku, postavíme na mírný oheň a za občasného míchání přivedeme do varu. Pak postupně přiléváme žloutky rozkvedlané v mléce a za stálého šlehání metlou přivedeme opět do varu. Přidáme nastrouhanou čokoládu. Poté směs ihned z ohně odstavíme, postavíme ji s hrncem do nádoby se studenou vodou a mícháme tak dlouho, až vychladne.

Do vychladlé směsi přilijeme vodku nebo rum a krémový čokoládový likér naplníme přes sítko do lahvi.