

Mléčný likér z ledových kaštanů

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoláda na vaření 4 kostka
- neslazené kondenzované mléko 1 ks
- salko 1 ks
- ledové kaštiny 3 ks
- smetana ke šlehání 250 ml
- rum 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smetanu, ledové kaštiny a kostičky hořké čokolády mírně povaříme. Necháme vychladnout.

Do vychladlé směsi postupně vmícháme salko a rum. Zdá-li se nám likér příliš silný a sladký, můžeme přidat neslazené kondenzované mléko.

Mléčný likér z ledových kaštanů rozléváme podle chuti.