

Čokoládový likér ala Bayleis

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 500 ml
- Salko 1 plechovka
- rum 350 ml
- neslazené kondenzované mléko 1 plechovka
- čokoláda na vaření 100 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Salko vaříme 2 hodiny, aby zkaramelizovalo. Salko necháme do druhého dne vychladnout.

Druhý den si připravíme vodní lázeň. Nad vroucí vodu postavíme mísu, ve které rozpustíme čokoládu. Rozpuštěnou čokoládu metličkou vyšleháme s uvařeným Salkem a potom postupně přidáme neslazené kondenzované mléko, mléko a rum. Množství rumu si každý přizpůsobí podle své chuti.

Vše dobře zamícháme a poté přeléváme přes sítko do láhví, aby v likéru neplavaly zbylé hrušky čokolády. Necháme několik dní v chladu uležet.

Čokoládový likér ala Bayleis podáváme jako velmi chutný delikátní nápoj při různých příležitostech.