

Čoko-mandlový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 300 ml
- polotučné mléko 700 ml
- salko karamel 1 plechovka
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- čokoládový pudinkový prášek 1 balíček
- cukr krupice 30 g
- mandlové aroma 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čokoládový pudink uvaříme podle návodu, ale ze 700 ml mléka a 30 g cukru. Vznikne nám řidší pudink, který necháme za občasného míchání vychladnout.

Do vychladlého pudinku přidáme salko karamel a vyšleháme elektrickým metlovým šlehačem na nejvyšší stupeň, směs by měla být hladká. Přilijeme rum, mandlové aroma, smetanu ke šlehání a na nejnižším stupni šleháme asi minutu. Podle chuti můžeme přidat více rumu nebo naředit či zjemnit mlékem. Hotový likér nakonec přelijeme do lahví a dáme chladit do ledničky.

Čoko-mandlový likér rozléváme k různým svátečním příležitostem.