

Likér z ledových kaštanů

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- salko 1 ks
- ledové kaštany 3 ks
- hořká čokoláda 4 kostka
- rum 0.5 l
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Šlehačku vylijeme do hrnce a přidáme čokoládu a nalámané tyčinky ledových kaštanů. Za stálého míchání povaříme. Poté sejmeme z plotny a necháme vychladnout.

Do vychladlé směsi vlijeme salko a nakonec rum. Řádně promícháme, aby byl nápoj hladký a lijeme do lahví. Z jedné dávky je litr likéru.

Je to výborné kvalitní pití, které je zase jiné, než-li známé domácí vaječné koňaky. Navíc je likér z ledových kaštanů bez pudinků, vajec a podobných kazících se přísad.