

Dědečkův bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mletá káva 2 lžička
- rum 1 l
- mletá skořice 1.5 lžička
- čerstvé bezinky 2.5 kg
- citron 1 ks
- vanilkový cukr 2 balíček
- cukr 1.5 kg
- hřebíček 6 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čisté, umyté a odšťopkované bezinky dáme do hrnce. Zalijeme vodou tak, aby byly všechny bezinky pod hladinou - utopené. Dáme vařit.

Připravíme si citron, který oloupeme od kůry, nakrájíme na plátky a zbavíme pecek. Pozor, pokud necháte pecky, šťáva zhořkne.

Jakmile se začnou bezinky vařit, za stálé míchání přidáme kávu, necháme vařit 2 minuty a přidáme skořici, hřebíček a citron, necháme vařit 2 minuty a vypneme.

Celou směs necháme den uležet na chladnějším místě.

Šťávu přecedíme přes hadřík a z plodů se snažíme vymačkat také co nejvíce šťávy. Samozřejmě přes hadřík.

Šťávu dáme vařit a přidáme cukr, který vaříme 5 minut a pak přidáme vanilkový cukr, který vaříme 2 minuty.

Šťávu necháme zchladit a nakonec do ní přilejeme rum.