

Baileys likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 500 ml
- vanilkový cukr 1 ks
- šlehačka 1 dl
- mandlový pudinkový prášek 1 balíček
- rum 500 ml
- salko 2 plechovka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Obě neotevřené konzervy salka dáme vařit na 2 hodiny do vody. Konzervy musí být celou dobu ponořené ve vodě. Cukr v salku zkaramelizuje. Uvařená salka necháme v plechovkách vychladnout. Salka si můžeme připravit den předem.

Mezitím si z mléka, vanilkového cukru a pudinkového prášku připravíme pudink, který za stálého míchání necháme vychladnout. Míchání je důležité, protože škraloup, který se může vytvořit, není žádoucí.

Vlažný pudink důkladně smícháme s karamelovými salky, rumem a nakonec přidáme šlehačku.

Baileys likér necháme minimálně 12 hodin uležet. Baileys podáváme vychlazený a s kostkou ledu.

