

# Domácí mandlový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- rum 0.5 l
- salko 2 plechovka
- mandlový pudink 1 balíček
- polotučné mléko 0.5 l
- **podle chuti**
- mandlová esence 1 ks
- cukr 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Nejprve ve vodě 2 hodiny pozvolna vaříme uzavřené plechovky se salkem. Vznikne nám karamelu podobná hmota, tu necháme vychladnout.

Později si uvaříme pudink podle návodu na obalu. Pudink nemusí být nutně mandlový, můžeme použít vanilkový a likér následně provonět pro změnu vanilkovou esencí.

Pudink necháme za stálého míchání vychladnout, vmícháme salko, vlijeme rum a pár kapek esence. Vše důkladně zpracujeme pomocí mixéru.

Hotový likér plníme nejlépe do skleněných lahví a skladujeme je v ledničce. Hodí se výborně jak k

pití, tak i do ovocných salátů a k polévání zmrzlinových pohárů.