

Bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- bezinky 2 l
- voda 1 l
- cukr 1 kg
- vanilkový cukr 2 ks
- mletá káva 2 lžíce
- rum 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bezinky důkladně očistíme a opláchneme. Nasypeme je do hrnce, přidáme vodu a svaříme. Šťávu přecedáme do druhého hrnce, přidáme cukr a povaříme 5 minut. Pak přidáme vanilkový cukr a vaříme 3 minuty. Přidáme kávu a vaříme 2 minuty, necháme zcela vychladnout a nakonec přidáme rum, promícháme a můžeme přelít do lahví, necedíme!
Uchováваме na chladném tmavém místě.