Domácí Baileys

Kategorie: Nápoje

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 16

- Mandlový pudinkový prášek 1 balíček
- Šlehačka 100 ml
- Vanilkový cukr 1 ks
- Mléko 500 ml
- Salko 2 plechovka
- Rum 500 ml

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

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.