

Karamelový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: migulisek



Suroviny

- slazené kondenzované mléko 2 ks
- rum 500 ml
- smetana ke šlehání 200 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Zavřené plechovky s kondenzovaným mlékem vložíme do hrnce a zcela zalijeme vodou. Vaříme na mírném ohni asi 2 hodiny. Pak je necháme vychladnout a otevřeme.

Vychladlé mléko, rum a smetanu důkladně promícháme. Připravený likér nalijeme do lahví, uzavřeme a necháme alespoň do sruhého dne vychladit.