

Karamelový kokosový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pískový cukr 60 g
- Smetana 0.25 l
- Strouhaný kokos 100 g
- Žloutky 3 ks
- Rum 0.25 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Thajsko

Postup:

Cukr dáme na pánvičku a upražíme dozlatova (Pozor! Rychle se připalí!), pak postupně přiléváme smetanu. Vložíme do vodní lázně a zahříváme. Kokos na pánvi na sucho osmahneme, přidáme i se žloutky ke smetanovému krému. Šleháme do zhoustnutí. Pak směs vychladíme, doplníme rumem a přecedíme. Nalijeme do lahvíček a uložíme v chladu.