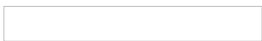


Bezinkové liquere



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 1

3995 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/bezinkove-liquere>

Příprava

Černý bez obereme na jednotlivé kuličky, které vlijeme do vody a vaříme 15 - 20 minut. Po uvaření šťávu scedíme, přisypeme krystalový cukr. Znovu vaříme, dokud se cukr nerozvaří. Přidáme vanilkový cukr a kávu. Když je vše hotovo, necháme zchladnout, klidně až do druhého dne - pak nalijeme 1/2 litru rumu. Uchováváme v lahvích.

Tip k receptu

Likér vydrží hodně dlouho, výborný je proti migrénám.

Ingredience

- 2,5 l černého bezu
- 1 l vody
- 1 kg cukru krystal
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 dcl silné černé kávy
- 0,5 l rumu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Nápoje a koktejly