

# Likér z ledových kaštanů



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1405** kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **36 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/likér-z-ledovych-kastanu>

## Příprava

Šlehačku vylijeme do hrnce a zahřejeme. Poté přidáme čokoládu, nalámané tyčinky ledových kaštanů a necháme rozpustit. Za stálého míchání povaříme a následně necháme vychladnout. Na závěr vmícháme Salko, rum a plníme do lahví.



### Tip k receptu

Z jedné dávky je zhruba litr likéru.

## Ingredience

- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1 balení Salka
- ✓ 3 balení ledových kaštanů (marrons gracés)
- ✓ 4 kostky hořké čokolády
- ✓ 500 ml rumu

## Kategorie

Vánoce, Velikonoce, Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Česká, Návštěva, Nápoje a koktejly

