

Vánoční likér



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

1505 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: kamsilka

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-liker>

Příprava

Nejdříve si uvaříme 2 konzervy salka. Uzavřené vložíme do hrnce s vodou, tak, aby byly potopené, vaříme 2,5 - 3h tak, aby voda mírně bublala a konzervy byly stále ponořené. Poté necháme vychladit. V 0,5l mléka uvaříme mandlový pudink, nesladíme. Když nemáme mandlový, můžeme nahradit karamelovým. Do pudinku vmícháme asi půl lahve rumu, rychleji zchladne a nevytvoří se škrálop. Vše nalijeme do mixéru a smícháme, tak aby se salko dobře promíchalo. Množství rumu je dle chuti. Nalijeme do uzavíratelných lahví a necháme uležet asi 14dní. Mezitím můžeme ochutnávat, jestli se nám likér povedl.



Ingredience

- ✓ 1 sáček mandlového pudingového prášku
- ✓ 2 konzerva kondenzovaného mléka(Salko)
- ✓ 0,5 l plnotučného mléka
- ✓ 500 ml rumu

Kategorie

Vánoce, Zima, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník