

# 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 škraloup. 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