

Perníčkový likér

Vôňa čokolády a perníkového korenia na zahriatie.

Na 1,5 litra potrebujete:

- 500 ml smotany na šľahanie
- 3 lyžice kakaa (toho horkého na pečenie)
- 3 vrchovaté lyžičky perníkového korenia
- 500 ml bieleho rumu (použila som Božkov)
- 2 plechovky kondenzovaného mlieka

Postup:

Do kastrólika nalejte smotanu na šľahanie, pridajte kakao, perníkové korenie a nechajte prejsť varom. Keď začne smotana bublať, vypnite plameň a nechajte ju ľahko vychladnúť.

Ak máte čas, nechajte zmes celú noc v chladničke, aby sa perníkové korenie rozležalo a uvoľnilo svoju chuť a vôňu. Keď potom na druhý deň pokračujete, najskôr ju znovu zľahka zahrejte.

Potom do kastrólika pridajte biely rum. Zmes môžete následne precediť cez plátno, aby ste z likéru dostali kúsky perníkového korenia. Nie je to ale nutné. Potom pridajte kondenzované mlieko a prelejte do uzatvárateľnej nádoby. Likér skladujte v chladničke.



Moje vylepšenie: