

# Perníčkový likér

Vůně čokolády a perníkového koření na zahřátí.

Na 1,5 litru potřebujete:

- 500 ml smetany ke šlehání
- 3 lžíce kakaa (toho hořkého na pečení)
- 3 vrchovaté lžičky perníkového koření
- 500 ml bílého rumu (použila jsem Božkov)
- 2 plechovky kondenzovaného mléka

**Postup:**

Do kastrůlku nalijte smetanu ke šlehání, přidejte kakao, perníkové koření a nechte projít varem. Jakmile začne smetana bublat, vypněte plamen a nechte ji lehce vychladnout.

Když máte čas, nechte směs přes noc v lednici, aby se perníkové koření rozleželo a uvolnilo svoji chuť a vůni. Když pak druhý den pokračujete, nejdřív ji znovu lehce zahřejte.

Poté do kastrůlku přidejte bílý rum. V tuto chvíli můžete směs přecedit přes plátýnko, abyste z likéru dostali kousky perníkového koření. Není to ale nutné. Poté přidejte kondenzované mléko a přelijte do uzavíratelné nádoby. Likér uchovávejte v lednici.



Moje vylepšení: