Karácsonyi likőr

Hozzávalók:

- 1 bögre 2,8%-os tej (2,5 dl)
- háromnegyed bögre főzőtejszín (2 dl)
- háromnegyed bögre habtejszín (2 dl)
- 4 púpos evőkanál kakaópor
- negyed bögre nádcukor (4 dkg)
- 4 púpos evőkanál Nutella
- negyed bögre méz (0,8 dl)
- 2 teáskanál vanília kivonat
- 2 teáskanál rum aroma
- 1 teáskanál tört fahéj vagy egy-két rúd fahéj (nem őrölt!)
- 8-10 szem egész szegfűszeg
- másfél bögre vodka (3,75 dl)

Elkészítése:

1.A tejet és a tejszíneket felforraljuk, majd miközben főzzük, hozzáadjuk a kakaóport, amit habverő segítségével csomómentesre keverünk.
2. Ha ezzel megvagyunk, mehet bele minden további hozzávaló az alkoholon kívül. A fűszereket egyébként érdemes teadióba tenni, de mehet bele is, majd a végén leszűrjük!
3. Körülbelül négy-öt percig főzzük, majd hagyjuk negyedórát hűlni, csak ekkor keverjük hozzá a vodkát. Hagyjuk teljesen lehűlni, és ha szükséges, akkor leszűrjük, végül csinos üvegekbe töltjük.
4. Hűtőben tároljuk vagy még jobb, ha hűvös kamra akad, úgy biztosan nem fog besűrűsödni. Ha a hűtőben sűrűbb lenne, akkor semmi gond, egy fél óra múlva tölthető állapotba fog kerülni!

Copyright: Rupáner-konyha
Készítette: GREdesign

Karácsonyi likőr

Hozzávalók:

- 1 bögre 2,8%-os tej (2,5 dl)
- háromnegyed bögre főzőtejszín (2 dl)
- háromnegyed bögre habtejszín (2 dl)
- 4 púpos evőkanál kakaópor
- negyed bögre nádcukor (4 dkg)
- 4 púpos evőkanál Nutella
- negyed bögre méz (0,8 dl)
- 2 teáskanál vanília kivonat
- 2 teáskanál rum aroma
- 1 teáskanál tört fahéj vagy egy-két rúd fahéj (nem őrölt!)
- 8-10 szem egész szegfűszeg
- másfél bögre vodka (3,75 dl)

Elkészítése:

1.A tejet és a tejszíneket felforraljuk, majd miközben főzzük, hozzáadjuk a kakaóport, amit habverő segítségével csomómentesre keverünk.
2. Ha ezzel megvagyunk, mehet bele minden további hozzávaló az alkoholon kívül. A fűszereket egyébként érdemes teadióba tenni, de mehet bele is, majd a végén leszűrjük!
3. Körülbelül négy-öt percig főzzük, majd hagyjuk negyedórát hűlni, csak ekkor keverjük hozzá a vodkát. Hagyjuk teljesen lehűlni, és ha szükséges, akkor leszűrjük, végül csinos üvegekbe töltjük.
4. Hűtőben tároljuk vagy még jobb, ha hűvös kamra akad, úgy biztosan nem fog besűrűsödni. Ha a hűtőben sűrűbb lenne, akkor semmi gond, egy fél óra múlva tölthető állapotba fog kerülni!

Copyright: Rupáner-konyha
Készítette: GREdesign