



# Irish cream likér

## Co budeš potřebovat



### Suroviny:

- 500 ml (500 g) kokosového mléka
- 250 ml (250 g) mandlové smetany
- 140 g cukru
- 60 ml (60 g) silné kávy
- lžice kakaa
- vanilka
- 250 ml (250 g) whiskey

### Pomůcky:

- něco na uvaření silného kafe (moka konvička, kávovar)
- 2x 500ml lahve

## Postup

1. Mléko, smetanu, cukr, kakao a vanilku dej do hrnce a přiveď k varu. Za stálého míchání nech mírně probublávat asi 5 minut. Nech všechno vychladnout alespoň na 78°.

2. Až všechno vychladne, přilej kávu a whiskey a dobře promíchej. Naplň lahve a dej vychladit, ideálně do druhého dne. Před naléváním lahev vždy protřepej. Může se stát, že kokosové mléko ztuhne - stačí pak lahev nechat chvíli při pokojové teplotě.

Likér je potřeba skladovat v lednici, trvanlivost má týden.