Domácí Baileys

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 plechovky slazeného kondenzovaného mléka
8 lžic strouhaného kokosu
neslazené mléko Tatra
2 vanilkové cukry
500 ml rumu□□

Postup

Dvě plechovky slazeného kondenzovaného mléka dáme do hrnce, zalijeme vodou, aby byly potopené, mírným varem vaříme cca 2 hodiny. Necháme vychladnout, v žádném případě neotvíráme horké!! Na suché teflonové pánvi opražíme dorůžova kokos a ještě horký ho nalijeme do misky, kam jsme nalili dvě krabičky neslazeného TATRA mléka. Necháme 24 hodin v lednici macerovat. Druhý den slijeme přes plátýnko a dobře vyždímáme, kokos vyhodíme, popř. můžeme použít do bábovky. Smícháme svařené slazené mléko, ze kterého se nám udělal hustý karamel s kokosovým mlékem a vanilkovými cukry, nejlépe v mixéru a postupně přiléváme rum (podle chuti). Slijeme do lahví. Pokud ho ihned nevypijete, vydrží v chladu měsíce.