

Bezinkový likér

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 kg	otrhané černé bezinky
6 hvězdička	badyán
1 litr	voda
1 kg	cukr
1 sáček	vanilkový cukr
2 dl	instantní káva
1/2 litru	tuzemák



Postup přípravy

Opláchnuté bezinky spolu s hvězdičkovým kořením vložíme do hrnce, zalijeme vodou a rozvaříme je. Šťávu necháme překapat přes řídké plátno, přidáme do ní cukr a znovu ji necháme povařit, dokud se cukr nerozpustí (7 až 10 minut). Do horké šťávy vlijeme připravenou instantní kávu a po vychladnutí tuzemák. Likér plníme do čistých a dobře uzavíratelných lahví. Skladujeme v chladu a temnu.