

Domácí kávový likér

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 plechovka	kondenzované mléko slazené
6 vrchovatých lžiček	instantní káva (rozpuštěná v 30 ml teplé vody)
250 ml	smetana ke šlehání
150 ml	tuzemák
1 sáček	vanilkový cukr
trochu	mletá skořice



Postup přípravy

Kondenzované mléko necháme v plechovce a 2 hodiny je vaříme ve vroucí vodě. Po vychladnutí rozmixujeme spolu s ostatními přísadami. Přidat můžeme i trochu mleté skořice. Hotový likér nalijeme do zajímavé skleněné lahve a hrdlo ozdobíme mašlí.