

Liker od čokolade



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **500 g** šećera
- **150 g** Menadž čokolade
- **2 kesice** vanilin šećera
- **3 dl** rum
- **1 kašičica** umućenog šlaga

Priprema

Mleko i šećer pomešajte u šerpici. Dodajte izlomljenu čokoladu pomešajte i zagrevajte do ključanja. Dodajte vanilin šećer. Kada počne da vri smanjite vatru na srednjoj temperaturi i kuvajte 10-15 minuta. Dok kuvate neprestano mešajte, pazeci pritom da ne iskipi ili zagori. Kuvajte da se ujednači i smesa postane gusta (slična pudingu). Ostavite da se skroz ohladi (najbolje preko noci). Povremeno promešajte.

Kada je odstojalo i skroz se ohladilo, polako dodajte rum i promešajte. Dodajte po malo rum i probajte. Kolicinu rum možete dodavati ili smanjivati po želji. Gotov liker poslužite uz malo šlaga.

Savet