

Domaci Baileys liker



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**vode
- **100 g**šecera
- **4 kesice**vanilin šecera
- **3 kesice**kapucina od vanile
- **200 ml**ruma
- **400 ml**slatke pavlake

Priprema

U šerpu sipati vodu, šecer i vanilin šecer. Sve zajedno prokuvati.

Kad smesa provri, dodati kesice kapucina od vanile (npr. "la festa", meni se pokazao kao odlican). Skinuti sa ringle. Promešati dobro, da se razbiju grumuljice i ostaviti da se potpuno ohladi.

Kada je ohlaeno, sipati rum i slatku pavlaku i dobro promešati varjacom, da se sve sjedini.

Sipati u flašu i dobro ohladiti u frižideru. Od ove kolicine sastojaka se dobije oko 1l napitka. Prijatno!

Savet

Za ukrašavanje, možete u svaku ašu ubaciti po dva, tri cela zrna crne kafe.