

okoladni liker



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **500 g šecera**
- **3 žumanca**
- **3 kašike šecera**
- **3 kašike mleka**
- **200 ml šljivovice**
- **100 ml rumu**
- **50 g cokolade**

Priprema

U mleko sipati šecer i staviti na vatru, da se skuva. Skuvano mleko skloniti sa šporeta i ohladiti.

Umutiti mikserom 3 žumanceta, 3 kašike mleka i 3 kašike šecera. Skuvati, na pari, krem. U toku kuvanja dodati izlomljenu cokoladu. Skuvani krem ostaviti da se ohladi.

U ohlaeni krem dodati (ohlaeno) mleko i mikserom sjediniti. Mleko dodavati postepeno, ne odjedanput. Dobijenu smesu procediti kroz gazu.

U sjedinjenu smesu (kada se procedi) sipati rakiju i rum. Promešati i sipati u staklene flaše. Ostaviti u frižideru 3 dana, da odstoji. Pre svake upotrebe promuckati flašu. Živeli!

Savet

Liker držati u frižideru, dok se ne potroši.