

## ***?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** rum
- **50 g** čokolade

### **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 čokoladu. Skuvani krem ostaviti da se ohladi.

U ohla?eni krem dodati (ohla?eno) 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.