Domaci Baileys

težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 dl**mleka
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**pudinga sa ukusom karamela
- **1 kesica**praška za šlag
- **2 dl**mleka
- **100 g**bele cokolade
- **2 dl**viskija

Priprema

U 8 dl mleka dodati šecer i staviti na vatru da prokljuca.

Prašak za puding i prašak za šlag dobro izmešati kasikom sa 2 dl hladnog mleka u ujednacenu smesu bez grudvica.

Kljucalo mleko skinuti sa vatre. U tankom mlazu uz neprestano mešanje uliti smesu od pudinga i šlaga. Vratiti na jacu vatru i zagrevati uz neprestano mešanje dok ne pocne da se zgušnjava. Smanjiti vatru i kuvati još 2–3 minuta uz neprestano mešanje.

Otopiti cokoladu (u mikrotalasnoj ili u drugoj šerpici) i umešati u prethodno pripremljenu smesu od pudinga.

Ostaviti da se ohladi do sobne temperature. Sa površine smese skinuti kožicu koja se stvorila od pudinga i slatko je pojesti. :D

Dodati viski, dobro izmešati, sipati u staklene flaše i ostaviti u frižideru nedelju dana.

Od navedenih sastojaka dobije se oko 1,2 litra likera.

Savet

Ovaj recept sam našla na coolinarici, pripremala i mogu vam rei da sam oduševljena, potpuno identican ukus kao i pravi baileys... Preporuujem svika koji vole ovu vrstu pia da probaju, nee sigorno pogrešiti. Hvala hatshepsut na divnom receptu!!!