

Liker od bele cokolade



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **200 ml** slatke pavlake
- **200 ml** rum
- **200 g** bele cokolade

Priprema

Mleko, slatku pavlaku i belu cokoladu kuvati na laganoj vatri oko 20 minuta.

Skloniti je i mešati dok se sastojci ujednace.

Na kraju dodati da rum i sve dobro promešati.

Ostaviti liker da se potpuno ohladi, a potom ga uliti u staklene boce.

Liker ostaviti da prenoci u frižideru, i sutradan ga koristiti.

Savet