

# **Domaci Baileys liker**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 ml** vode
- **100 g** šećera
- **4** kesice vanilin řećera
- **3** kesice kapucina od vanile
- **200 ml** rumu
- **400 ml** slatke pavlake

## **Priprema**

U Šerpu sipati vodu, šećer i vanilin řećer. 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 slatknu pavlaku i dobro promešati varjacom, da se sve sjedini.

Sipati u flašu i dobro ohladiti u frižideru. Od ove kolicine sastojaka se dobije oko 11 napitka. Prijatno!

## **Savet**

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