

Domaci liker (kao Baileys)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/4 l** vode
- **4 kašike** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera
- **3 kesice** kapucina Ajriš krim (Irish cream)
- **2 dl** viskija
- **4 dl** slatke pavlake (mlecne)
- **po potrebi** trajnog mleka

Priprema

U šerpu (1,5-2 l) sipati vodu i šecere. Staviti da proključaju pa skinuti sa ringle. Sipati kapucino i dobro žicom izmešati da se sasvim rastopi.

Ostaviti da se potpuno ohladi pa umešati viski.

Na kraju umešati slatku pavlaku. Obavezno mlecnu jer, zapravo, biljna pavlaka i nije pavlaka vec obican šlag. Nedavno je u Evropi donet zakon da na pakovanju može pisati pavlaka samo ako je mlecna, a ostalo je šlag.

Izmešati da se sve lepo sjedini pa sipati u staklene flaše.

Ostaviti da odstoji u frižideru 24 h.

Onda probati liker pa ako je suviše gust (a obično se zgusne) u flašu sipati malo trajnog, hladnog mleka. Zatvoriti flašu pa promuckati i ponovo proveriti gustinu. Ako je potrebno, po želji i ukusu dodati još malo trajnog mleka.

Vratiti flašu u frižider i tu liker držati dok se ne potroši. Obično može da stoji oko mesec dana (ako dočeka).

Od ove količine dobije se oko 1 l likera.

Savet

Bejlis (Baileys) je najpoznatiji i najprodavaniji liker u svetu. Nastao je polovinom prošlog veka u Irskoj i napravljen je od neobičnog spoja pavlake i irskog viskija i naravno još nekih dodataka koji su tajna (zato sam i napisala "kao Bejlis"). Najčešće mu se dodaju arome lešnika, kafe ili okolade. U svakom slučaju veoma je ukusan (zato je i omiljen u Svetu) a ovaj domaći liker inspirisan Bejlisom, takoe je veoma lepog ukusa i prija svaki gutljaj koji se popije, a pije se lagano zbog vrhunskog uživanja.