



Flag-gasztró magazin: Whisky krém likőr (Bailey's) - házilag

2015 december 23. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Véleményem szerint - és a kóstolók véleménye szerint is - kenterbe veri az eredetit. Sűrű, krémes, aromás, és nem is kerül annyiba, mint a gyári. Kiváló vendégváró vagy ajándék lehet.

Keressünk egy szép palackot, készítünk rá egy csinos címkét, egy masni a nyakára, és kész is a személyes ajándék.

Elkészítése

Hozzávalók kb. 1 literhez:

- 3 dl konyak/vodka
- 2 tubus sűrített tej
- 2 dl főzött feketekávé
- 4 dl tejszín
- 1 tasak csokoládépuding elkészítve, kihűtve 8ezt egy kicsit hagyjuk hígabbra, mint a szokásos elkészítése)
- 2 cs. vaníliás cukor



A hozzávalókat egyszerre en egy shaker-be öntjük és alaposan összerázzuk, vagy összekavarjuk és merül? mixerrel habosra keverjük.

Alaposan behűtve kínáljuk! Hűt?ben 1 hétig eláll.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló