Domácí karamelovo-mandlový likér

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 plechovky	karamelové kondenzované mléko
1 ks	mandlový puding
1/2 litr	mléko
dle chuti	tuzemák
	mletá skořice na posypání



Postup přípravy

Nejprve si připravíme puding. Mléko dáme vařit a necháme si pouze pár lžic stranou, ve kterých rozmícháme pudingový prášek. Když mléko začne bublat, vlijeme puding a vaříme do zhoustnutí. Stáhneme z plamene a za občasného míchání necháme vychladnout. Poté přidáme zkaramelizované kondenzované mléko a ručním šlehačem prošleháme do jemné kaše. A teď už zbývá pouze přilévat tuzemák podle vlastní chuti. My doporučujeme přibližně půl litru pro ty, kteří mají rádi ostřejší likéry, jinak spíše čtvrt litru. Záleží na chuti každého. Likér přelijeme do lahví a necháme alespoň přes noc uležet v lednici.