

Ingrediencie

300 ml	Smotana na varenie
300 ml	Smotana na šľahanie
6 ks	Vaječné žĺtky
150 g	Práškový cukor
ľubovoľne	Vanilka
1 pl. / 397 g	Kondenzované mlieko Salko
250 g	Gaštanové pyrė
250- 300 ml	Rum

Čas prípravy

20 minút

Náročnosť



Postup prípravy

1. Jemne zohrejte obe smotany.
2. V miske vyšľahajte žĺtky spolu s cukrom a vanilkou.
3. Zohriate smotany stiahnite z ohňa a prelejte k žĺtkovej zmesi. Vráťte na sporák a za stáleho miešania varte na teplotu 82 °C.
4. Odstavte z ohňa, pridajte kondenzované mlieko a opäť krátko varte, kým sa zmes pekne nespojí. Stále miešajte.
5. Stiahnite z ohňa a pridajte na kocky nakrájané gaštanové pyrė. Následne všetko dôkladne rozmixujte ponorným mixérom a nechajte vychladnúť.
6. Do vychladnutej zmesi vlejte rum, dôkladne premiešajte a precedte cez sitko priamo do fliaš.
7. Skladujte v chladničke a pred podávaním vždy fliašku pretrepte.

Poznámka: Z tejto dávky vyjdú dve fliaše likéru, keďže spotrebujem celé kondenzované mlieko aj celé balenie gaštanového pyrė. Ja rada rozdávam darčeky a nemám rada, keď mi ostane polovica kondenzovaného mlieka otvorená. Tak preto robím takú dávku.