

# Vánoční likér

---

**Množství:** 1 litr

## Suroviny:

- 1 kondenzované mléko (salko) – karamelizované
- 1 vanilkový pudink
- 0,5 litru mléka
- 1,5 dcl rumu

## Postup:

Kondenzované mléko můžeme koupit již karamelizované, ale lepší je pokud si ho vyrobíme doma. K tomu potřebujeme neotevřenou plechovku vařit hodinu z jedné strany a hodinu z druhé strany úplně potopenou a nejlépe s poklicí. Uvařené karamelizované mléko necháme vychladnout – je lepší uvařit den dopředu.

Dále si z mléka a práškového pudingu uvaříme pudink dle návodu, ale nesladíme.

Ještě do teplého pudingu vmícháme karamelizované mléko a přidáme 1,5 dcl rumu a tyčovým mixérem rozmícháme do hladka na likér.

Suroviny můžeme dle chuti libovolně kombinovat – rum kávový, pudink karamelový, pro děti bez alkoholu a dědečkovi přidáme více rumu :-)

**Šťastné a veselé 2018!**