GAŠTANOVÝ LIKÉR

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

300 ml	Smotana na varenie
300 ml	Smotana na šlahanie
6 ks	Vaječné žľtka
150 g	Práškový cukor
ľubovoľne	Vanilka
1 pl. / 397 g	Kondenzované mlieko Salko
250 g	Gaštanové pyré
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 pyré. Následne všetko dôkladne rozmixujte ponorným mixérom a nechajte vychladnúť.

6. Do vychladnutej zmesi vlejte rum, dôkladne premiešajte a preceďte cez sitko priamo do fliaš.

7. Skladujte v chladničke a pred podávaním vždy fľašku pretrepte.

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