

Irish Cream



Irish Cream e un lichior cu crema irlandeza si whisky, de-li-cios!

Si da, stiu ca n-a venit inca iarna dar aveam doua cutii de lapte condensat ce se apropiau de termenul de expirare, si in plus de asta cuiva i s-a facut pofta de-un **cheesecake cu lichior de whisky** ☐

Mai am o varianta de **lichior crema de whisky** pe blog, fara lapte condensat, deci probabil mult mai accesibila pentru multi dintre voi, asa ca va urez mult spor si multa pofta, orice alegere ati face!

Ingrediente:

- 500 ml whiskey irlandez
- 500 g lapte condensat indulcit
- 250 ml frisca proaspata (smantana pentru frisca)
- 1 lingurita nes (optional)
- 2 linguri sirop de ciocolata sau 80 g ciocolata topita
- 1 lingurita esenta de vanilie

Mod de preparare:

Amestecati cu mixerul sau bateti energic cu o furculita toate ingredientele timp de cca. 5 minute. Puneti apoi la frigider amestecul pentru cel putin 3 ore.

Perfect de Craciun, cand avem o mie de lucruri de facut pe minut, nu?! ...si invitati de impresionat ☐



Laura Sava



Laura Sava

Desigur, laptele condensat se poate face si in casa, dupa urmatoarele retete (a doua optiune e de fapt dulceata de lapte sau binecunoscutul dulce de leche, din care puteti facei cele mai delicioase napolitane)

- **Lapte condensat**
- **Napolitane cu dulce de leche**