Lichior crema de whisky

Dragii mei, acest delicios lichior crema de whisky va este, cu tot sufletul si recunostinta, dedicat voua!!!!!!
Datorita voua, am reusit sa ma clasez in topul celor mai iubite bloguri culinare la Festivalul Blogurilor Gustoase si sa castig la sectiunea „Bauturi” un premiu minunat ce ma va ajuta cu siguranta sa va delectez si pe viitor cu bauturi delicioase si atractive.
Un mare multumesc!!!

Tuturor, asadar, va ofer un pahar mare de lichior facut in casa, „creat” cu mare drag pentru voi.

Iar aici: **Irish Cream**, aveti o alta varianta a acestui lichior renumit si extreeem de indragit!

Ingrediente:

- 250 g zahar brun
- 750 ml frisca lichida (neindulcita)
- 4 plicuri zahar vanilat
- 500 ml whisky

Cu niste biscuiti Amaretti langa e un adevarat festin!!! :))

Mod de preparare:

Prima data vom topi zaharul la foc mic, amestecand intruna:

Apoi turnam frisca lichida:

Adaugam zaharul vanilat si amestecam pe foc pana ce zaharul si caramelul se dizolva complet:

Laura
Sara

Luam apoi vasul de pe foc si lasam la racit.

Are o culoare minunata crema asta de zahar ars si cred ca si un gust pe masura. O sa mai fac o tura si dupa post ca sa ma dumiresc mai bine

Strecuram intreaga compozitie si inglobam whisky-ul. Amestecam totul foarte bine!!

Va rezulta o crema frumoasa, ciocolatie:

Laura Sava

…adica lichiorul nostru home-made de whisky, pe care l-am „degustat” imediat

A iesit delicios!!!!

Lichiorul se toarna intr-o sticla si se inchide bine. Il puteti pastra cca. 3 saptamani, dar trebuie neaparat tinut la frigider.

Inainte de a-l servi, scuturati bine sticla (el se mai ingroasa cat sta, mai ales la frigider).

Noi, dupa cum probabil ati intuit, l-am dat gata mai devreme :))

Paharul special, promis voua

Noroc!!! …si mii de multumiri pentru voturile de incredere!!! Sper sa va mai pot incanta si cu alte bauturi, mai mult sau mai putin alcoolice , si pe viitor!!