



Flag-gasztro magazin: Sport szelet "lik?r"

2010 november 26. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nem tudom, másoknál ez hogy szokott lenni... Vendégségben valakinek bizony be kell vállalnia az "áldozat" szerepét: iszik vagy vezet - nagyon helyesen, okosan! De ha koccintásra kerül a sor, a sof?r általában egy pohár ásványvízzel szerénykedik a röviditalok sorában.

Nos, kérem, ez egy sof?rbarát "lik?r", s pontosan azért idéz?jeles, mert alkoholmentes. Mind állagban, mind ízben versenyképes a bolti csoki lik?rökkel!

Miért Sport szelet? Mert rumos-csokis!



Hozzávalók kb. 6 dl-hez:

- 2 dl tejszín
- 2 tubus s?rített tej
- 1,5 dl (tartós)tej
- 1 tábla étcsokoládé
- 1-2 tk. rumaroma

A tejszínt felforrósítjuk, s felolvasztjuk benne a tábla csokoládét.

Shakerbe öntjük, hozzányomjuk a s?rített tejet és a sima tejet is beleöntjük, ízesítjük tetszés szerint rumaromával (kóstoljuk, nehogy sok legyen egyszerre), majd alaposan összerázzuk, jó habosra.

Shaker híján ovális habver?vel vagy robotgéppel is összemixelhet?.

Beh?tjük, s már iható is - nincs érlelési id?.

Egészségünkre!

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látma kell”

Ajánló