Weißer Schokoladenlikör mit Mandel und Vanillenote

Rezept und Foto von Kira von Kirasols Kitchen

Für ca. 1,5l (3 0,5 Flaschen von Ikea)

Zutaten:
200 g weiße Schokolade geschmolzen
120 g Puderzucker
3 Eigelbe (Gr M)
1 Prise Salz
600 ml Sahne (haltbare)
1 kleine Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)
300 ml Amaretto
200 ml brauner Rum (oder neutralerer Alkohol, ich selbst mag keinen Vodka oder Korn)
1 Messerspitze gemahlene Vanille

Zubereitung:
Eigelbe mit Zucker und Salz mit Ballonschneebesen schaumig rühren (Stufe 4).

Dann 78 Grad einstellen und rührend erhitzen. Wenn die Eigelbmassse ca. 5 min über 80 Grad geköchelt hat, die

restlichen Zutaten vorsichtig hinzufügen und so lange rühren lassen bis die Masse merklich eingedickt ist. Habe den Alkohol erst nach und nach hinzugefügt, damit der Alkohol nicht komplett verkocht (Bei mir hat es insgesamt ungefähr 35 Minuten geköchelt).

Dann in saubere und heiß ausgespülte Flaschen füllen verschließen und abkühlen lassen.

Tipp von Kira: Ich denke der Likör hält sich so 3 Monate im Kühlschrank, sofern ganz sauber gearbeitet wurde. (Keine Garantie, da ich den auch das erste Mal gemacht habe)