

#### Rezept

# Fiore di latte

Ein Rezept von Fiore di latte, am 29.04.2024

#### **Zutaten**

100 g Zucker 100 ml kalkarmes Wasser

350 ml Milch 100 g Sahne

**100 g** weiße Schokolade **2 Päckchen** Sahnesteif

**100 ml** Grappa (40 %) **100 ml** reiner Alkohol (Weingeist 96 %)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch und die Sahne zugeben, einmal aufwallen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.
- 2. Die Schokolade zerbröckeln und unter Rühren in der heißen Milchmischung schmelzen lassen. Mit dem Pürierstab durchmixen. Die Mischung auf Handwärme abkühlen lassen, ab und zu durchrühren.
- 3. Das Sahnesteif über die Milchmischung streuen und untermixen. Den Grappa und den Alkohol untermischen. Den Likör ganz erkalten lassen. Noch einmal kräftig durchmixen und in eine saubere Flasche füllen. Fest verschließen und kühl und dunkel aufbewahren. Vorm Servieren kräftig schütteln. Hält sich mindestens 6 Monate.