

## Crema di Whisky

Il **Baileys** è una crema di **whiskey** densa e corposa dal color **Fallow brillante**; il profumo è di **crema** e di **toffee**, con aromi di **mandorla** e di **nocciola**; il gusto è morbido e zuccherato.

Oltre l'80% degli ingredienti è di origine irlandese: la crema di latte, fornita da due aziende, è prodotta con latte di circa 40.000 vacche allevate in 1500 fattorie della costa orientale irlandese; il whiskey, fornito da "The Old Midleton Distillery" della Contea di Cork, è una miscela di tre whiskey. Entro 36 ore dalla mungitura, la crema di latte viene mescolata al whiskey, dopodiché vengono aggiunti gli aromi: **cacao, vaniglia, caramello e zucchero**. Secondo il fornitore, il Baileys ha una durata di imbottigliamento di 24-30 mesi, conservata a una temperatura variabile fra i 0° e i 25° (32-77°F), lontana da fonti di luce.

### Curiosità e consigli

Se desiderate usare il caffè concentrato al posto del caffè solubile potete usare una tazzina e mezza di caffè espresso oppure, se non ne avete la possibilità, fare un caffè con la moka e poi riutilizzare il caffè ottenuto (usandolo al posto dell'acqua) per rifare un altro caffè. Procedete in questo modo fin quando non otterrete un caffè ristretto (poco più di una tazzina).



### Ingredienti per la crema di whisky:

**Zucchero:** 390 gr. **Latte:** 390 gr.  
**Panna da montare:** 400 gr. **Whisky:** 120 ml.  
**Alcool puro:** 120 ml. **Vanillina:** 2 bustine  
**Caffè liofilizzato:** tipo nescafé 2 cucchiaini  
(o caffè concentrato) **cacao zuccherato** 2 cucchiaini

**Preparazione:** 10 min **Difficoltà:** Basso **Costo:** Basso

### Preparazione:

Prendiamo una pentola e aggiungiamo lo zucchero e la vanillina (mescolati tra loro), il latte, la panna e il caffè concentrato (o due cucchiaini abbondanti di nescafé). Aggiungere il cacao dolce e mettete a fuoco lento e fate arrivare ad ebollizione mescolando con cura. Dal momento in cui arriverà a bollire lasciate cuocere per altri 5 minuti sempre mescolando. Lasciate raffreddare e aggiungete il whisky e l'alcool puro. Mescolate nuovamente e travasate il tutto in una bottiglia (dovreste aver ricavato circa 1 litro di liquore utilizzando le dosi indicate). La crema di whisky va servita fredda magari on the rock con tanti cubetti di ghiaccio. Ricordate di agitare la bottiglia prima di servire il liquore. Per valorizzarne il gusto deve riposare almeno 24 ore in frigo prima di essere consumata.

