

# DOM PEDRO



Serves 4

## INGREDIENTS:

4 cups Vanilla Ice-Cream, slightly softened

1/2 cup Amarula Liqueur {or Kahlua}

3/4 cup Fresh Cream {double cream/thick cream}

1 Flake Chocolate Bar, crumbled {or any shaved Chocolate}

## DIRECTIONS:

1.) Place the Ice-Cream, Liqueur and Cream in a blender – blitz until combined.

2.) Pour into serving glasses and sprinkle with Chocolate flakes/crums.

Serve immediately

---

# Homemade AmaruLa Cream



1 tbsp coffee  
8 shots whiskey  
1 can condensed milk  
200ml full cream  
1 tsp honey

Use good quality coffee. If you are using instant coffee, heat up some of the full cream and add the coffee to it. If you are using grounded coffee, make about 100ml of very very strong coffee. Let it cool. Add the whiskey, condensed milk, full cream and honey and mix well. Pour into a bottle and leave in the fridge for 7 days. Shake it daily.

Makes 1x750ml bottle

You might want to double up as it will go fast

---

# Maak jou eie LIKEUR



Hier is n paar maklike resepte om te maak vir die vakansie. Dit werk mens soveel goedkoper uit om dit self te maak !!

## AMARULA CREAM

1 tablespoon coffee (any kind of coffee eg Ricoffy)

8 shots whiskey

1 can condensed milk

200ml full cream

1 teaspoon honey

Mix coffee, whiskey, condensed milk, full cream and honey and mix well. Pour into bottle and leave in fridge for 7 days. Shake daily.

Makes a 750ml bottle of amarula cream

## FLUWEEEL LIKEUR:

1 blik kondensmelk

1 blik Ideal melk

10ml vanilla

200ml whiskey

5ml sterk koffie

Meng kondensmelk, Ideal melk en vanilla saam. Meng koffie met die whiskey en voeg by die melk mengsel. Klits goed en bedien of bottel en bêre in yskas

### CAPE VELVET CREAM

450 ml whiskey

1 x 397g kondensmelk, volroom

30 ml kits-sjokoladepoeier

10 ml koffiepoeier

5 ml vanieljegeursel

Klits al die bestanddele baie goed saam tot goed gemeng. Gooi likeur in droë gesteriliseerde bottels, sit prop op, verseël en entiketteer. Plaas in yskas vir minstens 3 weke voor gebruik om die geur te ontwikkel. Daarna sal dit ongeveer 6 maande in die yskas hou. Lewer 1 liter.

### KOFFIELIKEUR

200 ml witsuiker

200 ml water

500 ml brandewyn

5 ml vanilla

30 ml kitskoffiekorrels, opgelos in 'n bietjie kookwater

Plaas die witsuiker en water in 'n kastrol en verhit terwyl gedurig geroer word, totdat al die suiker opgelos is. Laat kook sowat 6 minute lank om 'n dik stroop te vorm. Voeg die res van die bestanddele by en meng goed. Giet in 'n skoon fles en draai die deksel toe. Bêre sowat 2 weke lank voordat jy dit gebruik.

Lewer 450 ml likeur.

### KOFFIELIKEUR KAHLUA

375 ml bruinsuiker

1 k witsuiker

2 k water

125 ml koffiepoeier

3 k vodka

2 t vanilla

Meng suikers en water. Kook 5 minute. Voeg geleidelik die koffie by, terwyl met 'n klitser geroer word. Meng goed. Gooi in bottel, voeg vodka en vanilla by. Verseël en laat staan minstens 2 weke. Lewer ongeveer 1,5 liter.

---

# PYNAPPELBIER



4 groot pynappels se skille  
7 liter warm water  
1.2 kg wit suiker  
handvol rosyne  
10g aktiewe of kitsdroë gis

Was pynappelstukke goed en plaas dit in 'n groot emmer met 'n deksel.

Voeg die water en die suiker by en roer die mengsel totdat al die suiker opgelos is. Voeg die rosyne en gis by.

Sit die deksel op en laat die mengsel ongeveer 12 uur lank op 'n warm plek gis.

Syg die mengsel deur en giet die filtraat in plastiekkanne of bottels.

Plaas van die rosyne in elke kan en verseël dit.

Bewaar die bier in die yskas.

---

# Iced Coffee



## Cocoa-Coconut Coffee Cooler

### Ingredients

- 4 cups strong brewed hot coffee
- 1/2 cup sugar
- 1/4 cup unsweetened cocoa
- 2 cups Milk
- 1 can coconut milk
- 2 teaspoons vanilla extract
- 1/4 teaspoon coconut extract optional

### Preparation

Whisk together hot coffee, sugar, and cocoa in a large pitcher until cocoa and sugar dissolve. Whisk in half-and-half, coconut milk, vanilla, and coconut extract until blended. Chill 1 to 24 hours. Stir just before serving over ice.

---

# Suurlemoen-roomlikeur



**Maak:** 2 bottels

**Bereidingstyd:** 30 minute, plus staantyd

- 12 suurlemoene
- 750 ml vodka
- 550 g (650 ml) suiker
- 1 blik kondensmelk

**1** Gebruik 'n groenteskiller of skerp messie om die suurlemoene af te skil – probeer om so min as moontlik van die wit af te skil.

**2** Sit die dun skille in 'n glasbak en bedek dit met die vodka. Bedek die bak met kleefplastiek en laat dit vir vier dae teen kamertemperatuur staan.

**3** Verhit 875 ml water en die suiker in 'n kastrol. Roer dit tot die suiker opgelos het en laat dit dan vir vyf minute prut. Haal dit van die plaat af en laat dit eenkant staan om heeltemal af te koel. Voeg die vodka en suurlemoenskil by en laat dit oornag staan.

**4** Gooi die mengsel deur 'n sif en gooi die skil weg. Meng die kondensmelk by en roer dit tot glad. Gooi dit in gesteriliseerde flesse. Seël dit en hou dit in die yskas tot jy dit as 'n present wil gee

---

# Cherry Ginger Bourbon Fizz



## Ingredients:

1/2 cup granulated sugar  
1/2 cup water  
2 tablespoons maraschino cherry juice  
1 tablespoon grated ginger  
1 cup Bourbon  
Ginger Beer  
Ice cubs  
Lime wedges, garnish  
Maraschino cherries, garnish

## Directions:

In a medium saucepan over medium heat, add sugar, water, cherry juice, and fresh ginger. Bring to a simmer and stir until sugar has dissolved. Remove from heat to cool completely.

Fill a cocktail glass halfway full with ice. Pour 1/4 cup of



bourbon into the glass. Add about a tablespoon or so of the simple syrup. Fill the glass the rest of the way with the Ginger Beer. Garnish with lime wedge and cherry.

<http://www.climbinggriermountain.com>

---

## Suurlemoenstroop



### [Daleen Stavast](#)

Maak: 750 ml

Bereidingstyd: 15 minute

- 500 ml vars suurlemoensap
- gerasperde skil van 1 suurlemoen
- 500 ml (435 g) strooisuiker

1 Meng die bestanddele saam tot die suiker opgelos het. Gooi in gesteriliseerde bottels. Verseël en hou in die yskas vir tot ses weke.

2 Om voor te sit, meng een deel stroop met een deel sodawater of water. Sit voor met ys en vars ment.

---

# Creamy Crockpot Hot Chocolate



(Tested)

1.5 cups heavy cream, 1 can of sweetened condensed milk (14oz), 2 cups milk chocolate chips, 6 cups of milk, 1 tsp vanilla extract.

Source: Joyce Leisure