
Cassis - likier porzeczkowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7770 razy.

Zestaw na 2,5 litra likieru.

1,25 l nalewu z czarnych porzeczek,

1 l syropu cukrowego,

250 ml spirytusu o mocy 95ż.

Nalew z czarnych porzeczek:

1 kg czarnych porzeczek,

1,25 l spirytusu o mocy 70ż.

1. Sporządzić nalew z czarnych porzeczek: owoce oczyścić z szypulek, umyć na

sicie zimną wodą, rozgnieść i wsypać do słoja. 920 ml spirytusu o mocy 95ż

rozcieńczyć 345 ml wody i wlać do porzeczek, słoje dobrze zakorkować i odstawić owoce do macerowania na 4-6 tygodni, mieszając je 2-3 razy w tygodniu.

2. Wlać do garnka 420 ml wody, zagrząć ją i wsypać powoli 1 kg cukru, mieszając

go, aż do rozpuszczenia. Następnie doprowadzić do wrzenia i gotować ok. 10

min zbierając z powierzchni pianę, potem odstawić do ostygnięcia.

3. Uzyskany po maceracji nalew (ok. 1,25 l) zlać do gasiorka, dolać litr syropu

cukrowego, całość dobrze wymieszać, następnie dodać 250 ml spirytusu o mocy

95ż i odstawić do dojrzewania przez 3-6 miesięcy.

- Likier z czarnej porzeczki może być stosowany jako aperitif sporządzony

przez zmieszanie w szklaneczce kieliszka Cassis z 3-4 kieliszkami białego,

wytrawnego wina.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)