
Likier ananasowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5906 razy.

Zestaw na 1,5 litra likieru.

1/2 świeżego ananasa lub ok. 200 g konserwowego,

750 ml spirytusu o mocy 95%,

750 g cukru,

300 g wody.

1. Świeżego ananasa umyć, osuszyć, pokroić wraz ze skóra w plastry (można go

zastąpić plasterkami ananasa z puszki o wadze 250 g). Plastry włożyć do słoja,

zalać spirytusem. Zamknąć słoje i postawić w cieniu na tydzień.

2. Po zakończeniu macerowania zlać spirytus i przefiltrować przez bibulę.

3. W przygotowanej wodzie rozpuścić cukier, połączyć ze spirytusem i dobrze wymieszać, a gdy wystygnie, rozlać do butelek i odstawić na 3 miesiące.

4. Do zestawu likieru można dodać rumu lub białego wina polslodkiego, dobrego gatunku.

- Jeśli likier sporządza się z soku świeżego ananasa, to ze względu na delikatny zapach tego owocu, należy do soku natychmiast po wycisnięciu, dodać

spirytus i używać go wyłącznie w postaci morsu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 74.

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