

---

# Likier ananasowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5978 razy.

Zestaw na 1,5 litra likieru.

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

750 ml spirytusu o mocy 95ż,

750 g cukru,

300 g wody.

1. Swiezego ananasa umyc, osuszyc, pokroic wraz ze skora w plastry (mozna go

zastapic plastrami ananasa z puszki o wadze 250 g). Plastry wlozyc do sloja,

zalac spirytusem. Zamknac sloj i postawic w cieniu na tydzien.

2. Po zakonczeniu macerowania zalac spirytus i przefiltrowac przez bibule.

3. W przegotowanej wodzie rozpuscic cukier, polaczyc ze spirytusem i dobrze wymieszac, a gdy wystygnie, rozlac do butelek i odstawic na 3 miesiace.

4. Do zestawu likieru mozna dodac rumu lub bialego wina polslodkiego, dobrego

gatunku.

- Jesli likier sporzadza sie z soku swiezego ananasa, to ze wzgledu na delikatny zapach tego owocu, nalezy do soku natychmiast po wycisnieciu, dodac

spirytus i uzywac go wylacznie w postaci morsu.

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

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