
Likier angielski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5343 razy.

Zestaw na 2 litry likieru.

4 pomarańcze,

3 cytryny,

1 laska wanilii,

1 kawalek cynamonu długości 4 cm,

3-4 goździki,

1 kg cukru,

1 l spirytusu o mocy 95%.

1. Pomarańcze i cytryny sparzyć wrzątkiem, osuszyć, nakłuć widelcem, włożyć do

dużego słoja, dodać wanilię, cynamon i goździki, zalać spirytusem, tak by

owoce zostały całkowicie przykryte. Zamknąć słoje i odstawić na 4-6 tygodni.

2. Po zakończeniu maceracji wyjąć owoce. Cytryny odrzucić. Pomarańcze przekroić, wycisnąć sok i dodać go do nalewu.

3. Cukier rozpuścić w przegotowanej wodzie. Na ciepły, rozpuszczony cukier wlewać powoli spirytus, stale mieszając zawartość.

4. Dopełnić wodą do objętości 2 litrów.

5. Gdy likier wystygnie, przefiltrować go przez bibułę, rozlać do butelek i

odstawić do dojrzewania na 4-6 miesięcy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 78.

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