
Likier jajeczno-kakaowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4619 razy.

Zestaw na 1 litr kremu.

425 ml nalewu kakaowego,

8 żółtek,

425 g cukru,

100 ml spirytusu o mocy 95%.

Nalew kakaowy:

50 g kakao w proszku,

1/2 łyżeczki zmielonej kawy,

1/4 laski wanilii,

2-3 gorzkie migdały,

500 ml spirytusu o mocy 50%.

1. Sporządzić nalew kakaowy: wsypać do słoja kakao, wanilie pokrojona na drobne

kawałki i drobno utłuczone migdały. 265 ml spirytusu o mocy 95% rozcieńczyć

250 ml wody i zalać nim włożone do słoja surowce. Słoje zakorkować, macerować

10-15 dni, codziennie mieszając zawartość słoja. Po skończonej maceracji

zlać ciecz z nad osadu i przefiltrować przez watę do butelki.

2. Wbić do glinianej miski żółtka i rozetrzeć je z cukrem na jednolitą masę.

3. Do butelki wlać nalew kakaowy i spirytus.

4. Sporządzona mieszanka nalewu ze spirytusem wlać powoli, stale mieszając, do

rozartego z żółtkami cukru. Uzyskany krem przelać przez sito w celu usunięcia ewentualnych resztek białka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 84.

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