
Likier jezynowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4372 razy.

Zestaw na 2 litry likieru.

500 ml morsu jezynowego (sok z spirytusem w proporcji 4:1),

100 ml morsu wisniowego, malinowego lub truskawkowego,

700 g cukru,

50 ml rumu lub araku,

600 ml spirytusu o mocy 95%,

400 ml wody.

1. Do słoja o pojemności 2 l wlać odmierzone ilości morsów owocowych (patrz

"ogólne") i rozpuszczony w przegotowanej wodzie cukier, po czym powoli, stale mieszając, dodać spirytus.

2. Do zestawu dodać arak lub rum. Następnie odstawić na 3 miesiące.

- Do słodkich likierów owocowych można zawsze dodać rum, araku lub koniaku albo wręcz zastąpić spirytus rumem bądź koniakiem. Dla wzbogacenia smaku nalewów z przypraw i ziół dodaje się whisky. Podczas sporządzania zestawu na nalewki i likieru ziołowe można także użyć whisky zamiast spirytusu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 68.

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

tak się zastanawiam co to jest mors owocowy myślałem że mors to taki co się kąpie w zimie :)

Nadesłał(a):Kufel <kufell@wp.pl> 2005-09-13 02:09:30

Co to jest mors jest napisane przy 1. składniku - "sok z spirytusem w proporcji 4:1".

A oto definicja wg. ustawy:

mors - sok surowy z owoców lub rozcieńczony sok z owoców uprzednio zagęszczony

i utrwalony alkoholem etylowym rolniczym, o zawartości alkoholu nie

mniejszej niż 16% obj. i nie większej niż 20% obj., stanowiący półprodukt do

wyrobu napojów spirytusowych.

Nadesłał(a):Merlin 2005-09-13 08:09:48