
Likier kakaowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5919 razy.

Zestaw na 2 litry likieru.

850 ml nalewu kakaowego,

850 g cukru,

300 ml wody,

300 ml spirytusu o mocy 95ż.

Nalew kakaowy:

100 g kakao w proszku,

1 łyżeczka kawy,

1/2 laski wanilii (ok. 2 g),

3-4 gorzkie migdały,

1 l spirytusu o mocy 50ż.

1. Sporządzić nalew: wsypać do słoja kakao, wanilie pokrojona na małe kawałki i

migdały drobno utłuczone. 530 ml spirytusu rozcieńczyć 500 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. Do nalewu kakaowego dolać spirytus o mocy 95ż i tak wzmocniony nalew wlać

powoli, stale mieszając, do rozpuszczonego w gorącej, przegotowanej wodzie

cukru i dokładnie wymieszać.

3. Odstawić likier do dojrzewania na 1-2 miesiące. Dłuższe dojrzewanie może zepsuć smak likieru.

- Do sporządzenia likieru należy używać tylko najlepszego gatunku kakao. Likier kakaowy podaje się zazwyczaj z deserami, w tym z różnymi ciastami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 90.

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