
Likier malinowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5668 razy.

Zestaw na 2 litry likieru.

3 kg dojrzałych malin,

1 l spirytusu o mocy 95%,

1 kg cukru.

1. 1,5 kg malin przebrać, opłukać szybko na sicie i wysypać do gasiorka, następnie zalać spirytusem. Owoce można nieco ugnieść, by były całkowicie przykryte spirytusem. Gasiorek pozostawić w cieniu w pokojowej temperaturze na

24 godz.

2. Zlać spirytus z malin i zalać nim następne 1,5 kg świeżych, przebranych i opłukanych malin, zostawiając je w pokojowej temp. ponownie na 24 godz.

3. Po powtornym zlaniu spirytusu przefiltrować przez bibule.

4. Zrobić syrop cukrowy, rozpuszczając 1 kg cukru w 420 ml wody. Zagrzac wodę

w garnku, wysypać cukier, a po rozprowadzeniu doprowadzić zawartość do wrzenia, po czym gotować 10 min.

5. Do ciepłego jeszcze syropu wlać powoli spirytus, dobrze wymieszać, rozlać do butelek i pozostawić na 6 miesięcy do dojrzewania.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 70.

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