
Likier morelowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4177 razy.

Zestaw na 2,5 litra likieru o mocy ok. 32ż.

1,25 l nalewu morelowego,

100 ml zaprawy waniliowo-migdalowej,

1,25 kg cukru,

500 ml wody,

25 ml koniaku.

Nalew morelowy:

1 kg bardzo soczystych, dojrzałych moreli,

1,25 l spirytusu o mocy 70ż.

Zaprawa waniliowo-migdalowa:

1 laska wanilii (4 g),

2-4 krople olejku migdalowego,

100 ml spirytusu o mocy 95ż.

1. Sporządzić nalew z moreli: owoce wydrylować, pokroić na nieduże kawałki i

wrzucić do gasiorka, dodając 3-4 pestki.

2. 920 ml spirytusu o mocy 95ż rozcieńczyć 345 ml wody, zalać nim owoce, gasiorek dobrze zakorkować, odstawić do maceracji na 4-6 tygodni, mieszając zawartość 2-3 razy w tygodniu. Kłarowny nalew zlać do butelek.

3. Sporządzić zaprawę waniliowo-migdalową: do spirytusu o mocy 95ż wlać 2-4

krople olejku migdalowego, następnie wrzucić do słoika wanilie rozdrobnioną

na małe kawałki, zalać ją spirytusem z rozpuszczonym w nim olejkiem migdalowym i szczelnie zakorkować. Macerować 2 tygodnie.

4. Do gasiorka z nalewem morelowym dodać po kolei zaprawę waniliową, cukier

rozpuszczony w przegotowanej wodzie i koniak. Dokładnie wymieszać. Moc likieru można zwiększyć dodając spirytus lub osłabić dodając niewielką ilość

przegotowanej wody.

5. Odstawić do dojrzewania na 3-4 miesiące, po czym rozlać do butelek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 72.

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