
Likier pomaranczowo-kawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4719 razy.

Zestaw na 1 litr likieru.

1 pomarańcza,

350 g cukru,

250 ml wody,

40 g kawy w ziarnach,

500 ml spirytusu o mocy 95%.

1. Pomarańcze sparzyć gorącą wodą, osuszyć. Oстрыm koncem noża zrobić w pomarańczy kilkadziesiąt nacięć. W nacięcia włożyć ziarenka kawy. Pomarańcze nadziana kawą umieścić w słoju.

2. Zagotować wodę i rozpuścić w niej cukier. Do ciepłego roztworu cukru wlać

spirytus.

3. Pomarańcze zalać spirytusem z cukrem i odstawić na 6 tygodni do macerowania.

4. Zlać nalew z nad pomarańczy, przefiltrować przez bibułę i przełożyć do butelek.

Odstawić na 3 miesiące.

- Dla łatwiejszego zapamiętania przepisu przekazywany jest on w następującej

formie: 1 pomarańcze, 40 ziaren kawy i 40 kostek cukru zalać 500 ml spirytusu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 80.

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