Likier pomaranczowo-kawowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4941 razy.

Zestaw na 1 litr likieru.

1 pomarancza,

350 g cukru,

250 ml wody,

40 g kawy w ziarnach,

500 ml spirytusu o mocy 95ż.

1. Pomarancze sparzyc goraca woda, osuszyc. Ostrym koncem noza zrobic w pomaranczy kilkadziesiat naciec. W naciecia wlozyc ziarnka kawy. Pomarancze nadziana kawa umiescic w sloju.

2. Zagotowac wode i rozpuscic w niej cukier. Do cieplego roztworu cukru wlac

spirytus.

3. Pomarancze zalac spirytusem z cukrem i odstawic na 6 tygodni do macerowania.

4. Zlac nalew znad pomaranczy, przefiltrowac przez bibule i przelac do butelek.

Odstawic na 3 miesiace.

- Dla latwiejszego zapamietania przepisu przekazywany jest on w nastepujacej

formie: 1 pomarancze, 40 ziaren kawy i 40 kostek cukru zalac 500 ml spirytusu.

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

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