
Mocca - likier kawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6551 razy.

Zestaw na 2 litry likieru.

730 ml nalewu kawowego,

900 g cukru,

350 ml wody,

350 ml spirytusu o mocy 95ż.

Nalew kawowy:

100 g świeżo upalanej i zmielonej kawy,

1/3 laski wanilii (ok. 1,5 g),

2 gorzkie migdały,

850 ml spirytusu o mocy 50ż.

1. Sporządzić nalew: wsypać do słoja kawę, rozdrobnioną wanilię i rozgniecione

migdały. 440 ml spirytusu o mocy 95ż rozcieńczyć 420 ml wody i zalać nim

włożone do słoja surowce. Słoje dobrze zakorkować, macerować 10-14 dni, mieszając codziennie jego zawartość.

2. Po zakończeniu maceracji zlać nalew, dodać spirytus o mocy 95ż i powoli,

ciągle mieszając, wlać do rozpuszczonego w przegotowanej wodzie cukru, po

czym odstawić na 3-4 tygodnie. Po tym okresie likier przefiltrować przez bibułę i rozlać do butelek.

- Jeśli chce się uzyskać likier o zapachu korzennym, można dodać do niego mały

kawałek cynamonu długości 1 cm i goździk. Zamiast gorzkich migdałów można

użyć olejku migdałowego. W tym celu do spirytusu o mocy 95ż wchodzącego w

skład zestawu należy dodać 1-2 krople olejku na litr likieru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 88.

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

powaliło cie babo gdzie 2 litry
Nadesłał(a): gsgahd 2005-12-03 15:12:47