Nalewka sliwkowa slodka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7310 razy.

Zestaw na 2 litry wodki o mocy 35ż.

1,25 l nalewu ze sliwek,

200 ml zaprawy na owocach suszonych i wanilii,

500 g cukru,

5 ml 10-procentowego roztworu kwasu cytrynowego,

100 ml spirytusuo mocy 95ż lub 100 ml przegotowanej wody do

uzupelnienie objetosci nalewki.

Nalew ze sliwek:

1 kg sliwek mieszanych: wegierek, renklod, mirabelek,

650 ml spirytusu o mocy 95ż,

600 ml wodki o mocy 45ż.

Zaprawa na owocach suszonych i wanilii:

50 g sliwek suszonych bardzo dobrej jakosci,

1 laska wanilii,

3 krople olejku migdalowego,

30 g rodzynkow,

200 ml spirytusu o mocy 70ż.

1. Sporzadzic nalew ze sliwek: wydrylowac owoce, odkladajac co dziesiata pestke, nastepnie sliwki rozdrobnic i wraz z 1/10 pestek wlozyc do 5 litrowego

sloja. 650 ml spirytusu o mocy 95ż zmieszac z 600 ml wodki o mocy 45ż i

uzyskanym w ten sposob spirytusem zalac wlozone do sloja owoce. Macerowac

3-4 tygodnie, mieszajac 2-3 razy w tygodniu. Po zakonczeniu maceracji nalew

zlac do gasiorka.

2. Sporzadzic zaprawe na owocach suszonych i wanilii. Wydrylowac sliwki, rozdrobnic je. Rodzynki rozdrobnic. Sliwki, rodzynki i wanilie wrzucic do sloja. 140 ml spirytusu o mocy 95ż rozcienczyc 70 ml przegotowanej wody. Uzyskanym w ten sposob spirytusem zalac wlozone do sloja owoce, dodac 3 krople

olejku migdalowego i szczelnie zamknac sloj. Macerowac 4-6 tygodni, od czasu

do czasu mieszajac.

3. Do gasiorka z nalewem wlac zaprawe wedlug podanych proporcji, cukier rozpuszczony w niewielkiej ilosci przegotowanej wody, roztwor kwasu cytrynowego

i wszystko dokladnie wymieszac.

4. Sprobowac przyrzadzonej wodki i w zaleznosci od smaku dopelnic spirytusem

lub przegotowana woda do objetosci 2 l.

5. Odstawic na 6-8 tygodni, po czym przefiltrowac i rozlac do butelek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 50.

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