Nalewka wisniowa slodka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 17768 razy.

Zestaw na 2 litry wodki o mocy 30ż.

2 kg aromatycznych, dojrzalych wisni,

2 kg cukru krysztalu,

1,6 l spirytusu o mocy 60ż.

1. Przebrac wisnie, odrzucic ogonki i owoce niedojrzale lub uszkodzone, wyplukac kilkakrotnie zimna woda na cedzaku.

2. Wydrylowac wisnie, po czym wraz z 1/5 wszystkich pestek wrzucic je do gasiorka o pojemnosci 5 l, zasypac cukrem i nie mieszajac, gasiorek zakorkowac. Odstawic na 7-10 dni.

3. Gdy rozpusci sie caly cukier, zawartosc gasiorka dobrze wymieszac. Wytworzony syrop zlac przez cedzak lub sito do emaliowanego garnka o pojemnosci 3 l.

4. Doprowadzic syrop na malym ogniu do wrzenia. Gdy powstajaca obficie piana

opadnie, zebrac jej reszte i usunac. Uzyskany surop mozna uzywac do napojow

lub po zakonserwowaniu spirytusem do wyrobow wisniowek slodkich.

5. Przygotowac nalewke: litr spirytusu o mocy 95ż rozcienczyc 650 ml wody i

uzyskane 1,6 l spirytusu o mocy ok. 60ż wlac do pozostalych w gasiorku po

zlaniu syropu wisien. Spirytus dobrze wymieszac z wisniami i gasiorek

szczelnie zamknac.

6. Macerowac 5-6 dni, po czym zlac nalew znad owocow, przefiltrowac przez bibule lub wate i rozlac do butelek.

- Chcac uzyskac mocniejsza i mniej slodka nalewke, nalezy do otrzymanych 2 l

nalewki dodac 400 ml spirytusu o mocy 95ż. Po wymieszaniu powstanie 2,3 l

nalewki o mocy 40ż.

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

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