
Ratafia z grenoble

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5538 razy.

Zestaw na 2 litry wódki o mocy 30ż.

1 l nalewu,

20 ml zaprawy orzechowo-korzennej,

800 g cukru,

250 ml spirytusu o mocy 95ż,

100 ml wody.

Nalew:

1 kg wisni,

200 g czarnych porzeczek,

200 g malin,

730 ml spirytusu o mocy 95ż,

300 ml wody.

Zaprawa orzechowo-korzenna:

0,5 g kłacza alpinii lekarskiej,

10-15 g lupin niedojrzałych, zielonych orzechow włoskich,

500 ml spirytusu o mocy 50ż.

1. Wisnie oplukac, wydrylowac. 1/10 pestek, wydrylowane wisnie, maliny i oplukane czarne porzeczki zalac 730 ml spirytusu wymieszanego z 300 ml przegotowanej wody. Odstawic do maceracji na 3-4 tygodnie.

2. 260 ml spirytusu o mocy 95ż rozcienczyc z 250 ml wody, przez co uzyska sie

ok. 500 ml spirytusu o mocy 50ż.

3. Sporzadzic zaprawe: kłacza alpinii lekarskiej i lupiny orzechow rozdrobnic

na male kawalki, wlozyc do sloja i zalac spirytusem o mocy 50ż w taki sposob, by spirytus przykryl zupełnie surowiec, odstawic sloj i macerowac 2

tygodnie.

4. Sporzadzic zestaw: polaczyc nalew z cukrem rozpuszczonym w cieplej wodzie,

wymieszac.

5. Wlac spirytus o mocy 95ż, dopelnic woda do objetosci 2 l. Wymieszac i dolewac stopniowo zaprawe orzechowo-korzenna, az do uzyskania odpowiedniego smaku wódki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 56.

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

