
Wiśniówka na miodzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6944 razy.

Zestaw na 1 litr wódki.

300 ml morsu wiśniowego o mocy 20ż (patrz przepis "wisniowka polslodka"),

10 ml zaprawy waniliowo-korzennej (patrz przepis "wisniowka slodka"),

20 ml nalewu wiśniowo-pestkowego (patrz przepis "wisniowka polslodka"),

400 ml syropu cukrowo-miodowego,

300 ml spirytusu o mocy 95ż.

Syrop miodowo-cukrowy:

250 g cukru,

100 g miodu,

5 ml 10-procentowego roztworu kwasu cytrynowego,

250 ml wody.

1. W wysokim garnku podgrzac wode. Gdy bedzie goraca, wsypac cukier, rozpuscic

go i doprowadzic ciecz do wrzenia, po czym dodac miod i znowu powoli gotowac, uwazajac, by zawartosc nie wykipiala. Zbierac i usuwac brudna piane.

2. Gdy powstawanie piany ustanie, dodac kwasu cytrynowego, gotowac jeszcze

10-15 min. Otrzymany syrop przelac do słoika.

3. Do morsu wiśniowego dodac nalew wiśniowo-pestkowy, zaprawe waniliowo-korzenna i syrop cukrowo-miodowy, dobrze wymieszac, a nastepnie powoli, ciagle

mieszajac, dodac spirytus.

4. Otrzymany zestaw odstawic na 3-4 miesiace. Gdy sie sklaruje, przefiltrowac

przez wate i rozlac do butelek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 40.

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