
Wisniowka na rumie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5493 razy.

Zestaw na 1 litr wodki o mocy 35ż.

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

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

2-3 lyzeczki rumu,

250 g cukru,

300 ml spirytusu o mocy 95ż,

100 ml wody.

1. Wlac do sloja mors wisniowy, zaprawe waniliowo-korzenna, rozpuszczony w wodzie cukier, dobrze wymieszac. Dodac rum i spirytus.

2. Jezeli mors wisniowy jest za malo kwasny, mozna wodke dokwasic przez dodanie na 1 litr wodki 2 ml 10-procentowego roztworu kwasu cytrynowego. Wplynie to na lepsze zharmonizowanie smaku.

3. Dla uzyskania zapachu i smaku wisniowki zalecamy uzycie rumu dobrego gatunku. Rum mozna zastapic esencja rumowa w ilosci 2-3 lyzeczek od herbaty na

litr wodki, ale jakosc nalewki nie bedzie tak dobra, jak przy uzyciu rumu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 42.

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