
Wisniowka polslodka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8048 razy.

Zestaw na 1 litr wodki.

300 ml morsu wisniowego o mocy 20ż,

20 ml nalewu wisniowo-pestkowego,

200 g cukru,

340 ml spirytusu o mocy 95ż,

180 ml wody.

Nalew wisniowo-pestkowy:

250 g wisni,

370 ml spirytusu o mocy 95ż,

145 ml wody.

1. Przygotowac nalew wisniowo-pestkowy: wydrylowac wisnie, wrzucic je wraz z

pestkami do sloja. Zmieszac 370 ml spirytusu o mocy 95ż ze 145 ml przegotowanej wody i otrzymane 500 ml spirytusu o mocy ok. 70ż wlac do owocow, po

czym wisnie i pestki macerowac 4 tygodnie, nastepnie klarowny nalew przelac

do czystej butelki.

2. Przygotowac mors wisniowy: wydrylowac swieze, czarne, najlepiej sokowe wisnie, wycisnac z nich sok, nastepnie zakonserwowac go, dodajac na kazdy litr

soku 250 ml spirytusu o mocy 95ż, dzieki czemu powstanie mors wisniowy o zawartosci 20% alkoholu.

3. Do 300 ml morsu dodac 20 ml nalewu wisniowo-pestkowego, ilosc nalewu pestkowego mozna zmieniac w zaleznosci od tego, czy chce sie otrzymac wisniowke z

mocniej czy slabiej uwydatniajacym sie posmakiem pestkowym.

4. Cukier rozpuszcic w przegotowanej wodzie, wymieszac z morsem, dodac spirytus.

Odstawic na 3-6 miesiecy. Przed uzyciem nalewke przefiltrowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 36.

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