
Wisniowka slodka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7060 razy.

Zestaw na 1 litr wodka o mocy 35ż.

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

10 ml zaprawy waniliowo-korzennej,

25 ml nalewu wisniowo-pestkowego (patrz przepis "wisniowka polslodka"),

250 g cukru,

300 ml spirytusu o mocy 95ż,

160 ml wody.

Zaprawa waniliowo-korzenna:

2 laseczki wanilii,

2 goździki,

1 kawalek cynamonu wielkosci 1 cm,

100 ml spirytusu o mocy 70ż.

1. Przygotowac zaprawe waniliowo-korzenna: rozdrobnic wanilie, goździki i cynamon, wrzucic do sloika lub butelki. 75 ml spirytusu o mocy 95ż zmieszac z 30

ml przegotowanej wody i uzyskane ok. 100 ml spirytusu o mocy 70ż wlac do naczynia z rozdrobnionymi surowcami. Macerowac 3 tygodnie.

2. Do gasiorka lub butelki wlac mors wisniowy, nalew wisniowo-pestkowy i rozpuszczony w przegotowanej wodzie cukier, calosc dobrze wymieszac. Do tego wlac

spirytus i zaprawe waniliowo-korzenna.

3. Odstawic na 3-6 miesiecy. Przed uzyciem przefiltrowac przez bibule lub wate.

- Do wisniowki mozna dodac niewielkie ilosci morsu jagodowego i malinowego.

Mozna rowniez zmniejszac lub zwiekszac ilosc zaprawy waniliowo-korzennej i

nalewu pestkowego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 38.

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