
Poncz

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2054 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 45 min.

750 ml wina białego,

100 ml rumu,

250 ml esencji herbacianej,

250 ml soku ananasowego,

sok z 1 cytryny,

200 g ananasa z puszki,

1/2 laski wanilii,

5 łyżek cukru,

skorka starta z 1 cytryny.

1. Plastry ananasa pokroic na cwiartki i ulozyc w szklanym naczyniu, zalac rumem i odstawic. Wanilie posiekac.

2. Do garnka wlac wino, esencje herbaciana i sok ananasowy. Wrzucic wanilie i

cukier. Garnek postawic na ogniu i podgrzewac, az plyn zacznie sie burzyc.

Uwazac, by sie nie zagotowal. Zdjac z ognia, dodac starta skorke cytrynowa i

ananasy z rumem. Zamieszac.

3. Przelac do szklanej wazy, postawic na stole na podgrzewaczu. Rozlewac do

szklanek z uchem. Brzegi szklanek mozna wczesniej zmoczyc w soku cytrynowym,

a nastepnie postawic do gory dnem na cukrze. Gdy cukier pokryje brzeg szklanek odwrocic je, odczekac chwile az cukier przyschnie, lyzka wazowa z dziubkiem, wlac do nich poncz. Szklanki mozna przybrac skorka z cytryny wycieta w

ksztalcie spirali.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 90.

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