Nalewka melonowa

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5183 razy.

1l spirytusu 70%, 50 ml złocistego rumu, 2 kg melonów (z odmian kantalupów lub też "ananasowych") dojrzałych i aromatycznych obrać i pokrajać w kostkę, a potem zalać w rondlu wrzącym syropem zrobionym z 0,8 kg cukru, 0,4 l wody i 5 g kwasku ctrynowego.

Rondel szczelnie przykryć i odstawić do następnego dnia.

Owoce odsączyć i przeznaczyć je na przykład na kompot lub konfitury.

Syrop melonowy zmieszać z 1 l spirytusu (70%), 50 ml złocistego rumu, wlewając alkohole do gorącego syropu.

Niezwłocznie rozlać do butelek.

Nalewka ta po pewnym czasie może wytrącić na dnie butelki osad.

Przed podaniem należy ją zdekantować , tzn. przelać do innej butelki, pozostawiając osad na dnie.

Filtrowanie nie jest wskazane, gdyż napój straci na delikatnym, subtelnym aromacie.

Nalewka będzie miała żółtopomarańczowy kolor, ok. 30% mocy i mniej więcej 27% cukru.

Wydajność - ok. 2,9 l.

Przed podaniem nalewkę ochładza się do temperatury 8-10st.C.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Wlewać alkohol do gorącego syropu???
Nadesłał(a):nietzsche 2005-10-26 20:10:49