
Nalewka melonowa

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4982 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 kwasu ctrynowego.

Rondel szczelnie przykryć i odstawić do następnego dnia.

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

Syrop melonowy mieszać 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