Likier wiśniowy #2

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8603 razy.

75 dkg dojrzalych wisni,

3/4 l spirytusu (95%),

75 dkg cukru,

1/4 l wody,

Wisnie (wraz pestkami) zalac w szklanym naczyniu spirytusem, szczelnie zamknac i macerowac przez tydzien, codziennie wstrzasajac zawartosc naczynia.

Po tym czasie zlac plyn znad wisni przez lejek z wata do innego naczynia, a wisnie zasypac cukrem, z ktorym trzeba go wymieszac przez wstrzasanie naczyniem.

Naczynie z wisniami i cukrem szczelnie zamknac i pozostawic na sloncu lub cieplym pomieszczeniu na okres 2-3 tyg. wsztrzasajac co kilka dni az cukier sie rozpusci.

Powstaly syrop zlac z nad wisni przez lejek z wata do naczynia z porzednio odlanym ekstraktem spirytusowym.

Pozostale wisnie zalac zagrzana polowa wody podanej w proporcji, wymieszac prez wstrzasanie, w celu obmycia wisni z syropu i resztek cukru.

Zlac plyn przez lejek z wata do porzednio odlanego ekstraktu.

Wymywanie wisni powtorzyc, uzywajac reszte wody.

Polaczone plyny pozostawic w spokoju na 2-3 tyg. do sklarowania, poczym zlac likier znad powstalego osadu przez lejek z wata do butelek.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Zanim odstawimy do sklarowania można dodać szklankę rumu albo szklankę brandy,wyjdzie nam bardzo aromatyczna nalewka albo cherry brandy
Nadesłał(a):Miguel <aharbal@interia.pl> 2006-06-30 06:06:38