
Likier wiśniowy #2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8580 razy.

75 dkg dojrzałych 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 zalac plyn znad wisni przez lejek z wata do innego naczynia, a wisnie zasypac cukrem, z którym trzeba go wymieszac przez wstrzasanie naczyniem.

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

Powstaly syrop zalac 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 zalac likier znad powstałego osadu przez lejek z wata do butelek.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

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