Likier Cherry Brandy

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5430 razy.

Potrzebne są najlepsze i najsłodsze wiśnie, tak zwane lutówki.

Obieramy je z szypułek i dokładnie myjemy, a potem napełniamy gąsior prawie do pełna. Owoce trzeba zalać spirytusem, gąsior zakorkować i trzymać przez 2 miesiące na słońcu, co pewien czas potrząsając naczyniem.

Po upływie tego czasu spirytus zlać .

Potrząsając gąsiorem, przesypać wiśnie taką ilością cukru, ile się zmieści pomiędzy owocami, i przez kilka do kilkunastu dni codziennie potrząsać naczyniem, aż cukier się rozpuści.

Gdy to nastąpi, zlać syrop i zmieszać z poprzednim spirytusem (na 1 l można dodać - jeśli ktoś ma łyżeczkę syropu ziemniaczanego, rozpuszczonego w kilku łyżeczkach ciepłej wody).

Pozostałe w gąsiorze wiśnie nie powinny się zmarnować ; można zalać je gęstym syropem z cukru i wody i zaprawiać takim płynem lżejsze nalewki.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Co się dzieje z kwasem pruskim,który jest składnikiem między innymi pestek wiśni ? O drylowaniu tych owoców w tej recepturze nie wspomina się. O ile mi wiadomo wiśnie z pestkami nie powinne przekroczyć 30 % wagi wszystkich owoców.
Nadesłał(a):szantek <szantek@poczta.fm> 2005-12-01 20:12:42