
Likier kawowy #1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7590 razy.

20 dag ziarnistej zmielonej kawy zalać 1 l spirytusu, pozostawić na kilka dni na słońcu lub w ciepłym miejscu.

Następnie zlać spirytus i zaprawić syropem (z 60 dag cukru i wody) w proporcji: połowa spirytusu - połowa syropu.

Likier ma kolor jasnożółty i znakomity aromat.

Jeżeli odpowiada nam ciemniejszy kolor trunku, wówczas należy postępować inaczej:

Kawę zagotować ze szklanką wody.

Zmieszać spirytus z gorącym syropem, który przygotowujemy jak poprzednio, i wlać kawę.

Można dodać kawałek wanilii oraz szczyptę kwasu cytrynowego.

Ostudzić w rondlu przykrytym płótnem i rozlać do butelek, które następnie szczelnie zakorkować .

From: slavek_s@usa.net (Slav)

człowiek za bardzo nawalony

Nadesłał(a):winiacz <marcin 456> 2006-05-02 20:05:32

W przepisie nie podno stosunku cukru do wody w przygotowywanym syropie. cyt. "60 dag cukru i wody" (ile?)

Nadesłał(a):Blanka <polanb@op.pl> 2006-10-03 14:10:51

Proszę czytać uważnie, połowa spirytusu i połowa syropu, czyli do 60 g cukru należy dodać 40 g wody.

Nadesłał(a): 2008-12-16 17:12:20