
Likier kawowy #3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6202 razy.

10 dkg drobno zmielonej, świeżo palonej kawy,

3/4 l spirytusu (95%) ,

1/4 laski wanilii,

75 dkg cukru,

1/2 l wody,

2 łyżki mleka

Zmielona kawa i drobno posiekana wanilie zalać w szklanym naczyniu spirytusem, szczelnie zakorkować i macerować przez tydzień, codziennie wstrząsając zawartością naczynia.

Po tygodniu zlać płyn z nad osadu do innego naczynia przez lejek z bibułą filtracyjną.

Pozostały osad zlać niewielką ilością wody z ogólnie podanej w proporcji, wstrząsnąć i pozostawić w spokoju, a gdy osad opadnie, zlać z nad niego płyn przez lejek z bibułą filtracyjną do naczynia z poprzednio odlanym ekstraktem spirytusowym.

Powtórzyć wymywanie osadu wodą.

Pozostała część wody zagotować i rozpuścić w niej cukier.

Przestudzić i wymieszać z ekstraktem i dodać 2 łyżki wrzącego mleka, wstrząsnąć, zakorkować i pozostawić do sklarowania.

Klarowny płyn z nad wytrąconego przez mleko osadu zlać przez lejek z bibułą filtracyjną do butelek, w których likier ma być przechowywany.

Likier zyskuje na smaku przez dłuższe stanie.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Super, robiłem i uważam, że jest wyśmienita
Nadesłał(a):karl 2006-03-03 15:03:04