
Likier kakaowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5203 razy.

10 dkg kakao w proszku,

3/4 l spirytusu (95%),

1/4 laski wanilii,

75 dkg cukru,

1/2 l wody,

2 lyz. mleka

Kakao i drobno posiekana wanilie zalac w szklanym naczyniu spirytusem, szczelnie zakorkowac i macerowac przez tydzien, codziennie wstrzasajac zawartoscia naczynia.

Po tygodniu zlac plyn znad osadu do innego naczynia przez lejek z bibula filtracyjna.

Pozostaly osad zlac niewielka iloscia wody z ogolnie podanej w proporcji, wstrzasnac i pozostawic w spokoju, a gdy osad opadnie, zlac znad niego plyn przez lejek z bibula filtracyjna do naczynia z poprzednio odlanym ekstraktem spirytusowym.

Powtorzyc wymywanie osadu woda.

Pozostala czesc wody zagotowac i rozpuszcic w niej cukier.

Przestudzic i wymieszac z ekstraktem i dodac 2 lyzki wrzacego mleka, wstrzasnac, zakorkowac i pozostawic do sklarowania.

Klarowny plyn znad wytraconego przez mleko osadu zlac przez lejek z bibula filtracyjna do butelek, w ktorych likier ma byc przechowywany.

Likier zyskuje na smaku przez dluzsze stanie.

From: slavek_s@usa.net (Slav)