
Likier mleczny #1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5642 razy.

Do 3-litrowego gąsiora włożyć sporą laskę wanilii (rozłupaną wzdłuż), żółtą skórkę ściętą cieniutko z 2 cytryn, wlać sok wyciśnięty z tychże cytryn, wsypać 1 kg cukru, wreszcie wlać 1 l pełnotłustego mleka i 1 l spirytusu.

Zakorkować szczelnie, postawić na słońcu.

Codziennie kilka razy potrząsać mocno gąsiorem, zanim się cukier zupełnie nie rozpuści.

Po rozpuszczeniu cukru dać jeszcze likierowi dobrze się wyklarować .

Do dużego lejka włożyć warstwę waty, a na to gęste płótno.

Likier przecedzi się zupełnie czysty, a na płótnie pozostanie aromatyczny, słodki serek, którym znakomicie można przełożyć torcik lub kruche ciastka.

From: slavek_s@usa.net (Slav)