Likier mleczny #2 - MORDWIN

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4995 razy.

Jest to przepis bardzo stary.

Kostkami cukru (50 dag) zetrzeć żółtą skórkę z 4 wyparzonych uprzednio cytryn (biały miąższ odrzucić).

Cytryny pokrajać w talarki i włożyć bez pestek do gąsiora.

Wrzucić też cukier otarty o cytryny.

Wlać 0.5 l araku (jest to jednak trunek trudno dostępny), 0,5 l spirytusu i 1 l mleka.

Kto chce mieć likier słodszy, może dodać jeszcze 0,5 kg cukru.

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)