
Likier mleczny #3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4689 razy.

Proporcja na 1 litr:

0,5 l świeżego (nie gotowanego!) mleka; najlepiej, gdy jest to mleko "wiejskie", kupione u uczciwego rolnika (może być także ta sama ilość świeżej, słodkiej śmietanki),

0,5 kg cukru (najlepszy jest gruby kryształ),

pół laski wanilii,

jedna dobrze wymyta cytryna,

0,5 l spirytusu,

słój z zakrętką albo butelka o pojemności 1,5-5 l.

Mleko lub śmietankę wlać do słoja, wsypać cukier i mieszać tak długo, aż się rozpuści.

Dodać przekrojone wzdłuż (na 2-4 części) pół laski wanilii oraz pokrajana w plastry cytrynę, bardzo dokładnie oczyszczona z pestek (nawet tych najdrobniejszych), ale ze skórka.

Na koniec wlać spirytus, zamieszać, szczelnie zakręcić słoje i postawić na słońcu (najlepiej na oknie).

Słoje powinny stać przez ok. 6 tygodni.

Przez pierwsze 3-4 tygodnie od czasu do czasu energicznie potrząsamy naczyniem, aby napój się przemacerował.

U góry słoja powinien wyklarować się likier koloru cytrynowego, o konsystencji oliwy.

Ściągamy go do wąskiej, litrowej butelki (tak jak wino - cienkim wężykiem, na zasadzie lewarka) i filtrujemy przez bibułę - najlepiej na niezbyt głębokim lejku, tak by kapało kropelkami.

Likier powinien być krystalicznie przejrzysty.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Nie u góry a u dołu będzie to co najlepsze.

Nadesłał(a):keram 2006-05-28 22:05:03

Jest coraz lepszy, ma delikatny aksamitny smak.

Nadesłał(a):keram 2006-08-21 22:08:40