
Likier mleczny #4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4307 razy.

Skrajać cienką warstwę skórki z 4 umytych cytryn (biały podskórek odrzucić) i wrzucić do butli lub gąsiorka.

Dodać cytryny pokrajane w plastry (pestki usunąć).

Zasypać cukrem w ilości 0,5-1 kg, zależnie od pożądanej słodyczy.

Dodać 1-2 laski wanilii lub ok. 50 kropli esencji waniliowej.

Następnie dodać 1 l mleka pełnego, 0,5 l spirytusu, 0,5 l rumu białego (lub 0,25 l rumu białego i 0,5 l rumu złotego).

Naczynie zakorkować , pozostawić w ciepłe i codziennie kilka razy energicznie potrząsnąć , aby cukier zupełnie się rozpuścił.

Po 6-9 tygodniach wyjąć z naczynia skórki, cytryny i wanilię.

Do dużego lejka włożyć warstwę waty, na to - cienkie gęste płótno i likier przefiltrować .

Napój będzie zupełnie czysty, a na płótnie pozostanie aromatyczny, słodki twarożek (po ścięciu się mleka), który może stanowić doskonałe nadzienie do naleśników, do przełożenia tortu lub na kruche ciasteczka.

Gotowy likier (ok. 2 l) o mocy ok. 30% i smaku mleczno-irysowo-cytrynowym oraz przejrzystej barwie słomkowej wlać do butelek, zakorkować i przechowywać w ciemnym, chłodnym miejscu.

Ten wyborny likier należy pić w temperaturze 10-12st.C.

Zamiast wanilii można dodać 20 kropli esencji migdałowej.

Na Zachodzie znane są białe emulsyjne likiery mieszane o zawartości 30% pełnego mleka, 22% cukru i mocy - 20-25%.

Aby mleko w likierze się nie ścięło, dodawane są naturalne emulgatory.

Nasz "Polmos" produkuje m.in. "Krem Pomarańczowy" (18%) z odtłuszczonego mleka w proszku.

From: slavek_s@usa.net (Slav)