
Porterówka

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 28996 razy.

Porterowka nie jest nalewka.

Dwa duże portery (moim zdaniem porter EB najlepiej się do tego nadaje), coś z pół szklanki cukru, cwiartka z małą gorką spirytu.

Porter grzejesz rozpuszczając w nim cukier. Po pełnym odgazowaniu (nie gotować) studzisz i dodajesz spirytus. tyle bazy.

Nadbudowa: Trochę wanilii w tym by się przydało. Cukier wanilinowy jest MSZ tandeciarstwem. Wanilie dawać w postaci rozartej z cukrem a lepiej w postaci nalewu spirytusowego.

Kolor, jeśli za jasny, można podciągnąć ciemnym karmelem. Zresztą karmel (ale jaśniejszy) może zdecydowanie poprawić smak porterówki 0 warto więc małą część (z łyżki stołowej) cukru przegrzać na patelni - splukuje się to albo małą ilością wody albo (lepiej) odgazowanym już przez podgrzanie porterm (uwaga - może chlapać!).

Mozna dodać trochę koniaku, rumu czy czegoś podobnego - tylko bez przesady żeby perfuma nie wyszła.

Gotowa porterowka musi swoje odstąć żeby się smak ułożył.

Wariacje - likier porterowy. Skład podobny, zmniejszamy jedynie ilość spirytusu (albo dajemy wódkę w jego miejsce) zaś zwiększamy - cukru.

Reszta jest kwestią fantazji i smaku.

Darek

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)

porterowka-1l spirytu 2 portery najlepiej żywiec 2 cukry waniliowe szklanka cukru zwykłego ok 350 ml wody i eja!!!

Nadesłał(a): 2006-05-31 23:05:29

my dodajemy jeszcze cukierki - kukułki, wtedy jest gęściejsza i smaczniejsza.

Kukułki dodajemy w chwili podgrzewania piwa z cukrem waniliowym.

Nadesłał(a):Kasia 2006-09-26 20:09:46

ta na żywcu super

polecam

Nadesłał(a):SQRA 2010-12-04 18:12:27

z cukierkami to już nie jest porterówka tylko jak to się u nas na podbeskidziu mawia kukułeczka.porterówka tylko z piwkiem marki żywiec.

Nadesłał(a):siwy_bb 2011-07-28 10:07:34