

MALIBU

Dodano: 2006-03-24 17:26:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 81392 razy.

15 dag wiórków kokosowych,
250 ml spirytusu,
1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego,
1 puszka mleka skondensowanego słodzonego.

Wiórki zalać spirytusem i odstawić na ok. 3 dni. Następnie precedzić i do spirytusu dodać 2 rodzaje mleka. Zmiksować i schłodzić.

Źródło: www.smaczny.pl

Nadesłał: jus100@interia.pl <>

Malibu (prawdziwe) to jest RUM (z kokosem). Gdzie ten rum?

Nadesłał(a): Ali Baba 2006-04-02 20:04:22

Matko, ale się doczepiła!

Nadesłał(a): anty-baba <andrea.ban@poczta.onet.pl> 2006-07-17 17:07:51

Kiedys zalałem wiórki spirytusem i puscily ...olej. na powierzchni plywal tluszcz

Nadesłał(a): chopin 2006-07-22 20:07:01

po tym jak dodalem wiórki spirytus zmienil kolor na fioletowy!

i spakuje jak mentos, czapa jakich malo

Nadesłał(a): rumun 2006-08-21 21:08:44

Przepis jest do bani , daleko mu do malibu!!!

Nadesłał(a): jarcyk <jarcyk.k@interia.pl> 2006-09-04 14:09:59

ja mam taki przepis na malibu:

200 gram wiórek kokosowych zalewamy szklanką spirytusu i zamykamy w szczelnym słoiku na 2 tygodnie. Po tym czasie spirytus odlewamy i zalewamy wiórki szklanką wody. Po ok. dobie zlewamy tę wodę. Mieszamy: spirytus odsączony wcześniej, wodę odsączoną i puszkę mleka skondensowanego słodzonego. Jeśli dla kogoś jest za mocne można dodać zwykłego mleka do smaku. Dla mnie było za mocne musiałam dolać :)))

Nadesłał(a):

to jest świetny przepis ,widocznie nie wszyscy robili tylko komentują bez sprawdzenia

Nadesłał(a): asik <asika2@interia.pl> 2006-09-20 20:09:14

Zrobiłam malibu sposobem kasieńki i jest nadzwyczaj dobre, robiłam też sposobem podanym przez autora i również uważam że przepis jest dobry. Jednak moim zdaniem wiórki muszą stać zalane spirytusem lub czystą wódką (wówczas 0,5 l wódki czystej) najmniej 10 dni!

Pychotka!

Nadesłał(a): jolka <bez odbioru> 2006-10-03 15:10:11

a ja tak sobie rozmyślałam że, gdyby te wiórki zlać białym rumem? może by też mogło być .jak już ktoś tak robił to poproszę o pomoc.a jak nikt nie robił to zrobię eksperyment i jak mi nic nie będzie to napiszę jak smakowało;)

Nadesłał(a): basia <basia7777@amorki.pl> 2007-12-02 16:12:37

Ja mam taki przepis i robiłam nie raz palce lizać .

-wiórki kokosowe i cukier(aż się rozpuści) podgrzać w zwykłym mleku 0%. Ostudzić i dolać szklanekę (proponuję mniej) spirytusu.

Wlać to w słoik zakręcić i odstawić na 2 tyg. Potem odsączyć przez czystą gazę , rozlać w butelki i do lodówki. Im dłużej stoi tym lepsze. Na bank jest pycha. pozdro

Nadesłał(a):

a to moj przepis ic sobie do sklepu i kup flaszke wodki i malibu zmieszaj razem w brzuchu aaaaaaaa dobry ten rom IZEK

Nadesłał(a): 2008-01-25 20:01:45

ale ześ głupi...

Nadesłał(a): bronio 2008-02-02 08:02:15

Przepis rewelka, ale żeby wyszło jak trzeba trzeba mieć spiryt z Polmosu a nie od ruskich

Nadesłał(a): Seann 2008-02-17 16:02:14

Mi jakos ze spirytusem nic sie nie stalo zadnych przebarwien ani nic, przepis jest oki

Nadesłał(a): Natka <natalia_junaewka@op.pl> 2008-03-20 17:03:36

a ja mam przepis na rum 2puszki slodzonego mleka gotujemy ok dwoch godz czekamy az troche przestygna ,wylewamy do miski

,do tego 0,5 l rumu mi miksujemy przez chwile pyszne

Nadesłał(a): gicia <gicia33@interia.pl> 2008-03-21 19:03:28

Ja mam podobny przepis :500gram wiórków kokosowych ,1,5 szklanki spirytusu zostawić na 1TYDZIEN .Następnie dodać 1mleko

skondensowane slodzone ,2mleka niesłodzone .To wszystko WYMIESZAĆ .Powstaje pyszne malibu .SPRAWDONE !!!!!MNIAM

MNIAM .POLECAM :)))

Nadesłał(a): Sylwia&Salwa <sylwiasalwa@poczta.onet.pl> 2008-07-10 15:07:38

Wszystkie problemy znikają gdy zamiast wiórek kupi się prawdziwego kokosa:) roboty tylko trochę więcej!

Nadesłał(a): zawadoslaw <zawadoslaw@yahoo.com> 2008-09-17 17:09:26

no no mi wyszło idealnie mniemam później przez kilka dni widziałem podwójnie o w ogóle polecam
Nadesłał(a):Smakosz 2009-01-25 22:01:19

ja robiłam i psychotka
Nadesłał(a): 2009-02-20 14:02:24

moj przepis:200gram wiórek zalewamy 1litrem spirytusu na 4-6tygodni co jakiś czas mieszając. Następnie mielimy wiórki blenderem na papkę, i zalewamy 5 mleczkami zagęszczonymi słodzonymi i 5 niesłodzonymi i do 5litrow zalewamy zwykłym mlekiem i gotowe!
najlepiej jak trochę postoi ale i tak jest pyszne. moc 20%
Nadesłał(a):karolek <<tajne> 2009-03-03 22:03:04

choć wolę czystą nawet mi smakuje Pozdro dla autora
Nadesłał(a):daneK 2009-05-08 17:05:53

spróbujzrobić tymi przepisami malibu mam nadzieję że wyjdzie pozdrawiam smkoszy
Nadesłał(a):paulina <paulinateo@op.pl> 2009-05-29 14:05:04

NIE ROBIŁAM JESZCZE MALIBU ALE PRZEPIS MAM CHYBA DOBRY; 20 DAG. WIORKÓW KOKOSOWYCH ZALAC 0,5 L WÓDKĄ(NAJTAŃSZA). ODSTAWIĆ NA 24 GODZ. ODCEDZIĆ WIÓRKI I WLAC DO WÓDKI MLEKO SKONDENSOWANE MIESZAJĄC ŻEBY SIĘ NIE ZWAŻYŁO. MYŚLĘ ŻE BĘDZIE DOBRE.
Nadesłał(a):PUPISIA <ROSE.SERWUS@INTERIA.PL> 2009-06-24 15:06:41

przepis: iść do monopolowego i kupić malibu :P najlepsze i najoryginalniejsze ;]
Nadesłał(a):ja 2009-06-26 02:06:51

dobrze malibu wychodzi z mleka kokosowego skondensowanego (w puszcze) dolewając wódki.Pycha.
Nadesłał(a):gosiek 2009-07-01 13:07:01

mam przepis na dobre malibu wysypać 200 gram wiorków kokosowych do słoika zalac je 400 gram spirytusu i odczekać 4 dni po 4 dniach zlac je do naczynia odciedzając przez sitko dodając puszkę mleka skondensowanego słodzonego i półtora puszki mleka skondensowanego niesłodzonego wszystko zmiksować razem zlac do butelek i odczekać aż się wszystko przegryzie psychota polecam
Nadesłał(a):darus42 <darus394@wp.pl> 2009-08-02 10:08:24

ja zalewam w szklance спирт z mlekiem pysia polecam ;p
Nadesłał(a):boni 2009-08-03 12:08:44

hmmm ale przecież oryginalne malibu nie jest z mlekiem;p
tzn można je tak pić ale ja zdecydowanie polecam z sokiem ananasowym....cudne:D
Nadesłał(a):

a ja zrobiłam tak... 200 gram wiorków, mleko skondensowane słodzone i pół litra wódki - wszystko razem mieszamy. odstawiamy na tydzień, przecedzamy - wiórki koniecznie zjadamy i można pić;) Cudowne;]
Nadesłał(a):karolina 2009-10-01 20:10:55

czesc własnie robie z Panem Tadeuszem i mam takie pytanie słoik w lodowce ma być zakrecony całe 2 tygodnie?? ja robie przepis że w wodce kokos trzymamy w lodowce 2 tygodnie nie wiem tylko czy ma być zakrecony bo jak odkrecilam to trochę dziwnie pachnie ...
Nadesłał(a):J <jastine1@wp.pl> 2009-10-10 20:10:54

mmm zajebiste zrobiłam i polecam;)
Nadesłał(a):fronia <froniutka@o2.pl> 2009-10-15 14:10:49

a ja zrobiłam i wiórki wpiły mi cały spirytus i już nie ma co odcedzić raptem może ze dwie łyżki odcedziałam;)to powiedzcie jak to zrobiliście
Nadesłał(a): <ewelinachachula@wp.pl> 2009-12-07 19:12:38

Ja zalewam wiórki mlekiem i czekam aż się wsiąkną potem nalewam znowu mleka i trochę wódki zostawiam na noc rano odciedzam i potem mleko mleko skondensowane słodzone i nie reszta wódki i troszeczkę wiódek do miksera. potem do lodówki i jest :)
Nadesłał(a):Malina <malina1591@o2.pl> 2009-12-23 23:12:41

litr mleka gotowanego 3,2 wymieszać z 200gr wiórków kokosowych i podczas mieszania dodać 32g cukru waniliowego (dwie torebeczki)do tego dodać trzy duże łyżki cukru. Po gotowaniu odcedzić i do mleka dodać ć wiartkę spirytusu i szczelnie zakrecić , wstawić do lodówki i zapomnieć na 2 dni. Całkiem spoko do picia ale nie wiem jak długo to może stać bo amatorów na ten drink w domu nie brakuje;]
Nadesłał(a):Hoop100 <Hoop100@wp.pl> 2009-12-27 23:12:09

Ludziska,powiedzcie lepiej co zrobić z tymi wiórkami bo aż mi ich szkoda jak tak ładnie przeszły tym spirytem:)
Nadesłał(a):Josse <jossewtn@wp.pl> 2010-02-19 04:02:52

placek się z tych wiorków zrob..bedziecie cały tydzień do tyłu chodzić...
Nadesłał(a):sywa <ja> 2010-03-23 21:03:53

i pijcie szybciej bo się z ciemnia:))))
Nadesłał(a):kajetan <kajetan @wp.pl> 2010-04-12 21:04:12

Ludzie, im więcej czytam to szerzej oczy otwieram! Co wy wyprawiacie z tymi wiórkami? Znam ten przepis i wychodzi psychota. Trzeba robić według przepisu tego pierwszego, to wiórki nie wypiją alkoholu. Jeśli ktoś lubi trochę słabsze to można dodać wódkę zamiast spirytusu bo z nim nie ukrywam dosyć mocne wychodzi. ktoś pisze, że mu zafarbowało na fioletowo?? Matko kochana może e lał denaturat bo jak z białych wiórek i alkoholu otrzymać fiolet?

Wiórki moczę w słoiku przykrytym gazą 48h (w kuchni na blacie-nie w lodówce) potem odciedzam wiórki i dodaje po puszcze słodzonego i niesłodzonego skondensowanego mleka. Pycha!!! Oczywiście trochę się różni od oryginalnego malibu ale jak ktoś marudzi i wybrzydza że to niech do sklepu po butelkę biegnie a nie robi w domu bo wiadomo że wyjdzie nie identyczne!!!
Nadesłał(a):Karolina 2010-07-18 11:07:58

100gram wiórek za;ac 250ml wódki i odstawić na 48 godzin, po czym dodać puszkę mleka skondensowanego niesłodzonego i odstawić na 24 godziny, następnie dodać puszkę mleka skond. słodzonego i odstawić na 24 godziny. przecedzić . JEST SUPER
Nadesłał(a):karola 2010-10-04 22:10:06

To co Wam wyjdzie to likier kokosowy

Prawdziwe malibu zrobicie z soku z prawdziwego kokosa plus spiryt

Nadesłał(a):DAXX 2011-09-13 23:09:51

Dodajcie zaprawkę JAMAICA ROM lub inny z Allegro i po sprawie :-)

Nadesłał(a): 2012-07-31 08:07:59

Zalalem wiorki spirytusem i one go wypily . Czy puszczą sok?

Nadesłał(a):michael <michael.taxi@wp.pl> 2013-04-09 20:04:30