

Nalewka na różnych śliwkach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6817 razy.

(z przewagą lub same węgierki):

1. Zaprawa:

1/2 laski wanilii

2 krople olejku migdałowego

100 ml spirytusu 95%

Do spirytusu wlać olejek, wrzucić rozdrobnioną wanilię, szczelnie zakorkować . Macerować 2 tygodnie, często mieszać . Po tym czasie zlać do butelki.

2. Nalew śliwkowy :

1kg śliwek j.w., nieco przejrzałych, nadwiędniętych, wydrylować , zostawić co 10 pestkę. śliwki rozdrobnić , wrzucić z odłożonymi pestkami do 3l słoja i zalać 1,15 l 70% spirytusu. Macerować 3-4 tygodnie, mieszając 3-4 razy w tygodniu. Zlać nalew znad owoców do gąsiorka.

3. Zaprawa na suszonych owocach:

25 g dobrych, suszonych śliwek (bez pestek, bez zapachu dymu itp)

25 g suszonej tarniny

10 g owoców głogu

25 g rodzynek

200 ml spirytusu 60 %

Śwki i rodzynek rozdrobnić , wrzucić do słoika razem z innymi owocami, zalać spirytusem i szczelnie zakorkować . Macerować 4-6 tygodni, mieszać co jakiś czas, po czym zlać do butelki.

4. Karmel (ze 100 g cukru otrzymuje się 100-150 ml karmelu)

Cukier podgrzewać na patelni, ciągle mieszając, aż się stopi, ściemnieje i zacznie wrzeć . Palenie skończyć , gdy kropla cukru zanurzona w zimnej wodzie zastygnie na twardą, szklaną masę. Patelnię zdjąć z ognia, poczekać aż masa ostudzi się do ok. 60-70 stopni. Na 100 g wziętego cukru dolać wody tyle, aby otrzymać 100-150 ml karmelu. (Wodę wlewać ostrożnie, bo pryska!)

NALEWKA ŚLIWKOWA (skład na 2l nalewki, 35 %)

1,15 l nalewu śliwkowego (przepis 2)

100 ml zaprawy (przepis 1)

200 ml zaprawy na suszonych owocach (przepis 3)

500 ml syropu cukrowego (0,5 kg cukru rozpuszczać w 0.25 l gotującej się wody, zbierając "szum")

12 ml karmelu (przepis 4)

5 ml 10% roztworu kwasu cytrynowego

ok. 100 ml spirytusu 95%

W gąsiorku oznaczyć poziom 2 l. Wlać wszystkie składniki i dokładnie wymieszać . Dopełnić do 2 l spirytusem. Barwę (zbyt jasna)można skorygować dodając karmelu. Po 6-8 (warto czekać !) tygodniach przefiltrować , zlać do butelek.

From: "Robert W" robsonw@polbox.com

