
Domowy likier kawowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3602 razy.

Upalić niezbyt mocno 10 deka najlepszej kawy ?mokka? i na gorącą jeszcze, wyrzuconą wprost z piecyka na salaterkę, nalać 1 litr najlepszego spirytusu, przykryć dobrze talerzem i zostawić w spokoju 2 godziny. Kilo cukru zalać 1 litrem wody, rozpuścić na ogniu do gęstości syropu zwykłego, wlać go w wazę i rozbierać powoli 1/2 litrem czystego spirytusu, następnie dolać ów litr zlany z kawy, dobierając ciągle powoli, aby syrop klarował się sam przez się. W końcu przefiltrować przez szwedzką bibułę, kładąc ją w lejek, i schować zakorkowany na pół roku, po którym to czasie będzie wyborny do użycia.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"