Likier Malinowy

Przepis dodany przez użytkownika agusia

Pyszny likier o smaku

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- spirytus - 1 l
- maliny - 3 kg
- cukier - 1 kg
- woda - 500 ml

Etapy przyrządzania:

1. Maliny dzielimy na pół. Połowę malin przebieramy, płuczemy na sicie i wsypujemy do gąsiora. Następnie zalewamy owoce spirytusem lekko je ugniatając tak, aby były całkowicie przykryte spirytusem. Gąsiorek pozostawiamy na 24 godziny w ciemnym miejscu, w temperaturze pokojowej.

2. Zlewamy spirytus z malin i zalewamy nim pozostałe 1,5 kg opłukanych malin, pozostawiając je na 24 godziny w pokojowej temperaturze. Ponownie zlewamy spirytus z owoców, filtrując go tym razem przez bibułę.

3. Rozpuszczamy cukier w wodzie, całość podgrzewając i mieszając. Gotujemy syrop przez 10 min. Do ciepłego jeszcze syropu wlewamy powoli spirytus cały czas wymieszac. Po ostygnięciu rozlewamy do butelek i pozostawiamy na 6 miesięcy.

Pulpecik.pl