

Likier kawowy

Przepis dodany przez użytkownika agusia

Łatwy w wykonaniu

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- spirytus - 500 ml
- woda - 500 ml
- mleko - 50 ml
- mielona kawa - 10 dag
- cukier - 50 g
- wanilia - 1 łaska

Etapy przyrządzania:

1. Wanilię należy drobno posikać i razem z kawą zalać spirytusem w wyparzonym gąsiorze. Całość szczelnie zamykamy i pozostawiamy w ciemnym miejscu na tydzień. Przez ten czas codziennie potrząsamy naczyniem. Po tym czasie zlewamy płyn nad osad i filtrujemy go przez papierowy filtr do kawy. Następnie pozostały na dnie osad mieszamy z niewielką ilością wody i odstawiamy na 30 minut. Gdy osad ponownie znajdzie się na dnie, zlewamy i filtrujemy płyn łącząc go z resztą nalewki
2. Pozostałą wodę gotujemy z cukrem i łączymy z nalewką oraz gorącym mlekiem. Całość porządnie wstrząsamy i pozostawiamy na około 7 dni. Po tym czasie zlewamy płyn zgromadzony nad osadem i filtrujemy go przez papierowy filtr do kawy.

