

Likier waniliowy

Przepis dodany przez użytkownika agusia

Łatwy w wykonaniu i wybornie smakuje

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czysta wódka - 250 ml
- woda - 250 ml
- cukier - 50 dag
- spirytus - 200 ml
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- wanilia - 2 laski
- goździk - 2 szt.
- skóreka starta z cytryny - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Laski wanilii bardzo drobno posiekać. Dodajemy startą skórkę z cytryny. Następnie przekładamy wszystko do wyparzonego gąsiora i zalewamy spirytusem oraz wódką. W takim stanie należy odstawić gąsior na ok. 3 tygodnie, podczas których od czasu do czasu delikatnie wstrząsamy zawartość
- 2.** Po 3 tygodniach filtrujemy płyn przez papierowy filtr do kawy. Następnie gotujemy źródlaną wodę z cukrem i podgrzewamy syrop, stale mieszając, przez ok 15-20 minut. Następnie dodajemy do niego sok z cytryny i studzimy. Do syropu wlewamy przygotowaną wcześniej nalewkę waniliową i koniak. Całość dobrze mieszamy i przelewamy do butelek. Likier nadaje się do spożycia po 2 tygodniach.