Tworzenie własnych likierów

Instrukcje Nie. 1647

Poziom trudności: Początkujący

Czas pracy: 40 Minuty

Szukasz wspaniałego prezentu dla przyjaciół i rodziny? Możesz szybko przygotować własne kolorowe likiery przy niewielkim wysiłku.



Alkohol i cukier to klasyczne konserwanty. Zmieszane ze smacznymi owocami, sokami lub miodem tworzą bardzo osobiste doznania smakowe.

Likiery infuzowane

Wymieszaj owoce lub soki z cukrem i alkoholem i pozostaw mieszaninę do zaparzenia - w ten sposób powstają likiery. Aby zapewnić trwałość likieru, należy użyć bezbarwnego alkoholu o zawartości alkoholu co najmniej 20%.

Zebraliśmy dla Ciebie trzy popularne przepisy, które możesz wypróbować samodzielnie, a następnie zaprezentować swoim przyjaciołom lub znajomym w ładnym opakowaniu.





Likiery owocowe

Jeśli to możliwe, napełnij szklany słój (słoik lub butelkę) owocami o miękkiej skórce i posyp je cukrem, a następnie dodaj alkohol. Likier owocowy musi parzyć się przez co najmniej 30 minut, a następnie jest gotowy do spożycia.

Owoce, cukier i alkohol można mieszać w **następującym stosunku**: 3 części owoców, 3 części cukru, 9 części alkoholu.

Przykład: Na 300 g owoców potrzeba 300 g cukru i 900 ml alkoholu. Na 250 g owoców potrzeba 250 g cukru i 750 ml alkoholu

Wersja bezalkoholowa - również na prezent:
Wystarczy zmiksować owoce z cukrem, sokiem, uszlachetnić cytryną i wodą, w razie potrzeby doprawić przyprawami, takimi jak cynamon lub goździki - i własna lemoniada jest gotowa.

Likier jajeczny i połów niedźwiedzia

Likiery jajeczne i miodowe są również bardzo popularnymi specjałami, które wiele osób zna i uwielbia.

Likier jajeczny
Aby przygotować ten pyszny napój, należy najpierw zagotować prawdziwą wanilię z jednego lub nawet dwóch strąków wraz z 200 ml śmietany, a następnie dodać 250 g cukru pudru. Jak tylko mieszanina ostygnie, dodaje się 200 ml czystego alkoholu. Zapewnia to również trwałość napoju. Niemniej jednak, eggnog jest znany z tego, że nie może być przechowywany zbyt długo.

Alternatywnie, eggnog można również przygotować bez alkoholu, aromatyzowany pomarańczą, cytryną i cynamonem. Ten napój należy jednak wypić natychmiast (zrobiony między innymi z jajek).

Połów niedźwiedzia
Bärenfang to nazwa nadawana likierom, w których miód miesza się z alkoholem i przyprawami, takimi jak cynamon, skórka pomarańczowa i goździki. Składniki miesza się ze sobą, aż miód rozpuści się w płynie, w wyniku czego powstaje rzadki płyn.



Rozdawanie likierów

Domowe likiery wyglądają szczególnie dobrze, jeśli po butelkowaniu udekorujesz butelki lub szklane słoiki ładnymi etykietami, miłosnymi wiadomościami i wstążką. W naszym asortymencie znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz do udekorowania spersonalizowanych prezentów. Jak zwykle, najważniejsze materiały zebraliśmy w naszym zestawieniu.

Must Have



VBS Szklane butelki z uchylną górą, 2 szt.

Pojemność: 250 ml
Zawartość: 2 sztuki
Głębokość: 5 cm
Szerokość: 5 cm
Wysokość: 19.5 cm
Materiał: Szkło

26,29 zł

Szczegóły przedmiotu

Ilość: - 1 +

Dodaj do Koszyka

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
766302	Butelki VBS mini swing-top, 4 szt.	1
686303	Szklane butelki VBS "Mleko", zestaw 3 sztuk	1
766517	VBS Szklane butelki z uchylną górą, 2 szt.	1
14737	Naklejki z papieru pakowego "Domowej roboty"	1
20393	Naklejki tablicowe "Prostokąt - zaokrąglone krawędzie	1
291668-01	Sznurek jutowy "BasicKrem	1
418140	Sznurek dekoracyjny, klasyczny	1