

nalewka farmaceutów

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



mniaaaami naleweczka :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cytryny - 1 kg
- cukier - 1 kg
- mleko - 1 l
- spirytus - 1 l
- nalew waniliowy - 50 ml

Etapy przyrządzania:

1. Cytryny umyć, obrać z żółtej skórki oraz białego albedo (cienko skrojoną skórkę z 1 cytryny zostawić), pokroić w plasterki, oczyścić z pestek, włożyć do gąsiorka, dodać cukier, mleko, spirytus i skórkę z 1 cytryny. Gąsiorek zamknąć i odstawić w chłodne, ciemne miejsce na min. miesiąc (wstrząsać gąsiorkiem co kilka dni). Następnie przefiltrować nalewkę do butelek przez bibułę filtracyjną (przesączać bardzo wolno, kroplami). Właściwie przefiltrowana nalewka jest krystalicznie czysta, ma żółtawy kolor i bardzo delikatny smak. Można ją pić już po 2 tygodniach.

Uwagi:

Filtruję nalewkę przy pomocy bibulek filtracyjnych (większych) do kawy. Aby usprawnić ten proces używam równocześnie kilku litrowych słoików, na każdy nakładam bibułę mocując gumką. Po napełnieniu bibulek nalewem, przykrywam je nakrętką od słoika, żeby chronić %%%. Tą metodą filtrowanie nie trwa zbyt długo. Po jednokrotnym użyciu zmieniam bibułki na nowe a serek wyciągam. Może być zużyty do deseru.

Cytryny należy dokładnie obrać z białej, gąbczastej skórki (albedo) i pestek bo powodują goryczkę. Dodana do nalewu skórkę z 1 cytryny powinna być również pozbawiona białego podkładu.

W nalewce „złotowej” jedną cytrynę zastąpiłam limonką w celu wzbogacenia aromatu. Skórkę z cytryny przewidzianą w przepisie zastąpiłam skórką z tej limonki, ponieważ ma lepszy aromat.

Nalew waniliowy to zmacerowana w koniaku laska wanilii. Trzymam coś takiego zawsze w domu i używam do aromatyzowania różnych wyrobów.