

Hruškový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krupice 350 g
- Šťáva ze zralých hrušek 250 ml
- Rum 40 ml
- Vodka 320 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čirou šťávu z nastrouhaných nebo rozdrcených hrušek, kterou získáváme vylisováním, smícháme s 250 ml vody, zahřejeme na teplotu 85°C (nesmí se vařit!) a rychle zchladíme.

Přefiltrujeme přes husté plátno, přidáme cukr a směs alkoholu. Důkladně promícháme, stočíme do lahvi a dobře uzavřeme.

Uchováváme v temnu a chladu.