

Hruškový likér s vodkou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Gelfix classik 1 ks
- Vodka 400 ml
- Citrónové aroma 1 ks
- Cukr 500 g
- Hruškový nektar 2 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Do hrnce přelijeme hruškový nektar a přidáme citronové aroma.

Gelfix smícháme se 2 lžícemi cukru a přidáme do nektarového džusu. Za stálého míchání přivedeme k varu. Jakmile nektar začne bublat, přidáme zbývající cukr. Promícháme a vaříme další 3 minuty.

Hruškový nektar necháme asi 20 minut chladnout a přilijeme čistou a kvalitní vodu. Promícháme.

Vychlazený hruškový likér přelijeme do lahví a po několika dnech můžeme ochutnávat.

Hruškový likér je vypočítaný na 2,5 l.