

Ostružinový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Ostružiny 1 kg
- Cukr krupice 1 kg
- Konzumní líh 1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na přípravu likéru budeme potřebovat cukrový sirup: 1 kilo cukru nasypeme do 3/4 litru vody a za mírného varu a stálého míchání ho rozpouštíme po dobu asi 15-ti minut. Necháme vychladnout a pokud ho připravujeme s předstihem, tak sirup i v chladu uchováme.

Zralé, ale ne přezrálé zahradní ostružiny šetrně opláchneme a necháme okapat. Rozmačkáme je a zalijeme malým množstvím vody. Přivedeme k varu a mírně asi 2 minuty povaříme. Uvařenou ostružinovou „kaši“ stáhneme a necháme chvíli nakvasit.

Pak scedíme přes sterilní plátýnko. Vymačkáme šetrně i šťávu z drtě v plátýnku. Ostružinovou šťávu doplníme na objem 1 litru vodou, nejlépe převařenou, vychladlou.

K 1 litru takto získané šťávy přilijeme 0,5 litru vody, 0,5 litru cukrového sirupu a 1 litr konzumního lihu (80 objemových % alkoholu). Promícháme a ostružinový likér necháme ustát. Můžeme ho ještě jednou přefiltrovat přes plátýnko, ale není to podmínkou.

Ostružinový likér plníme do sterilních suchých lahví, které hned uzavřeme sterilními uzávěry. (Korkové zátky lze dobře sterilovat např. v cedníku nad horkou párou). Likér necháme vychladnout a uložíme na chladném místě.