

Malinový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krystal 1 kg
- Konzumní líh 1 l
- Skořice 1 lžička
- Maliny 1 kg

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na přípravu likéru sbíráme maliny zralé, ne přezrálé. Musí být čisté a nesmí být napadeny plísněmi.

Maliny rozmačkáme a dáme do láhve se širokým hrdlem. K malinám nasypeme skořici, zalijeme 1 litrem konzumního lihu a půl litrem vody. Doporučuji vodu, kterou jsme převařili a nechali vychladnout. Láhev dáme do chladu na 10 dní. Obsah láhve během těchto dní asi třikrát opatrně promícháme.

Devátý den luhování malin si připravíme cukrový sirup, který budeme potřebovat k dokončení likéru: 1 kilogram cukru nasypeme do 3/4 litru vody a za mírného varu a za stálého míchání ho rozpouštíme po dobu asi 15-ti minut. Necháme vychladnout a v chladu i uchováme.

Po 10-ti dnech macerát z malin a lihu přecedíme přes sterilované plátýnko, přidáme 1 litr cukrového sirupu, promísíme a necháme ustát. Malinový likér pak přelijeme do lahví, které uzavřeme.

Malinový likér uchováváme na chladném místě. Pokud jsme k jeho výrobě použili kvalitní maliny, měl by vydržet i několik měsíců. Dokonce platí, čím starší, tím chutnější.