

Gasztroajándékok – Brazil vörösboros kávélik?

2011 december 02. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Kávé, narancs és egy testes száraz vörösbor. Ja és némi konyak/rum. A megszokottal ellentétben ehhez a likörhöz legalább egy közép kategóriás bort válasszunk, valami jó pincét!l, mert ez adja a vázát az egész likörnek.

Készíthetjük rummal vagy konyakkal, a lényeg: ne legyen domináns íz az alkohol. Érlelési idő 4-5 nap.

Hozzávalók kb. 1,5 literhez:

- 7-8 dl száraz vörösbor
- 1 dl fehér rum vagy konyak
- 35 dkg (narancsos) cukor
- 6 g kávé babszem (ez kb. 50 szem)
- narancshéj

Egy nagy üvegbe tegyük alulra a kávészemeket, a narancshéjat, erre a cukrot, a konyakot/rumot és végül a bort. Keverjük el alaposan, majd fedjük le, és tegyük hűvös helyre. Érleljük 4-5 napot, de időnként keverjük össze. Válasszunk csinos kis üvegeket, amiben szeretnénk tárolni, vagy ajándékozni. Szűrjük le a keveréket, és porciózzuk ki. Alaposan zárjuk le az üveget.

Kis masnival, címkével csinosítsuk ki az üveget és már kész is a remek karácsonyi ajándék.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
