

Nalewka z wiśni

Czas wykonania: 1h (+ minimum 5 miesięcy oczekiwania)

Ilość butelek (0,5l): 3-4

Moc: 33%

Trudność wykonania: łatwe

Miesiąc wykonania: lipiec

Składniki:

- 2kg kwaśnych wiśni
- 0,5 kg cukru
- 0,5 l spirytusu 96%
- 0,5 l przegotowanej wody



Przygotowanie:

Do sporządzenia tej nalewki użyłem kwaśnej odmiany wiśni, które pochodzą z działki i mają prawie czarny kolor.

Wiśnie dokładnie umyć i wydrylować. Przełożyć do słoja i zalać przegotowaną wodą i spirytusem. Słój szczelnie zakręcić i odstawić w ciemne miejsce na 2 miesiące. Od czasu do czasu potrząsać, aby zmieszać jego zawartość.

Po 6 tygodniach wiśnie odcedzić i wsadzić z powrotem do słoja zasypując warstwami cukrem. Nalew (płyn spirytusowy) szczelnie zakręcić w osobnym słoju. A słój z wiśniami zasypany cukrem potrząsać codziennie przez okres kilku dni, aż wiśnie puszczą sok, a cukier się rozpuści.

Po kilku dniach odcedzić wiśnie i przefiltrować powstały syrop. Wiśnie można wykorzystać do ciast i deserów pamiętając, że należy je trzymać w lodówce. Wcześniej uzyskany nalew zmieszać z syropem i odstawić na 1 miesiąc celem pozbycia się resztek osadu, które osiadą na dnie.

Po miesiącu zlewamy ostrożnie klarowną część nalewki do butelek i odstawić na minimum 2 miesiące. Z biegiem czasu ćwicząc silną wolę nalewka będzie miała coraz lepszy smak. Nalewka wiśniowa swoje pełne walory uzyskuje po roku leżakowania.