Likier miętowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min + 3 dni
Liczba porcji: 1 litr

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: liście mięty opłukać. Cytrynę i limonkę cienko obrać ze skórki (potrzebne są skórki bez białej części).

Krok 2 - Liście mięty włożyć do naczynia miksującego z założonym nożem, dodać skórkę z cytryny i skórkę z limonki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6. Przez otwór w pokrywie wlać spirytus i gin, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przelać zawartość do szczelnego pojemnika, zamknąć i umieścić w ciemnym miejscu na 3 dni. Po tym czasie przecedzić alkohol, najlepiej przez filtr do kawy (lub bardzo gęste sitko).

Krok 4 - W naczyniu miksującym umieścić nóż i motylek do mieszania. Włożyć żółtka jaj i cukier. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać - czas 5 minut, prędkość 3.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do żółtek dodać mleko skondensowane słodzone. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - Otworzyć zaślepkę. Przez otwór w pokrywie powoli wlewać spirytus miętowo – cytrynowy (wąskim strumieniem) – czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 7 - Po wymieszaniu przez otwór w pokrywie powoli wlewać mleko skondensowane niesłodzone – czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przelać likier do ciemnych butelek. Przechowywać w ciemnym miejscu.