

Krémkaramell-likőr



Hozzávalók:

- két és fél bögre kristálycukor (40 dkg)
- 5 dkg vaj
- 1 tubus sűrített tej (170 g)
- két bögre főzőtejszín (5 dl)
- 1 bögre 35% -os habtejszín (2,5 dl)
- két-három teáskanál vaníliakivonat vagy vaníliapaszta, esetleg aroma
- 1 csapott teáskanál só
- 2 bögre whisky, esetleg rum vagy vodka (5 dl)



Elkészítése:

1. A cukrot egy kisebb fazékban karamellizáljuk, vagyis kis fokozaton, kevergetés mellett addig melegítjük, míg aranyszínű folyammá nem olvad.
2. Húzzuk félre a tűzről, hagyjuk két-három percig állni, majd adjuk hozzá a vaját, és tegyük vissza kis fokozaton melegedni. Ha a vaj felolvadt, és homogén lett a masszánk, akkor ismét félrehúzzuk, és ismét várunk egy-két percet. Ekkor lassan, kicsi adagokban csorgassuk hozzá a tejszíneket, valamint a sűrített tejet, nagyon óvatosan, mert forró gőz csaphat fel. Addig melegítsük tovább, míg a karamell fel nem oldódik, közben adjuk hozzá a vaníliát, valamint a sót.

3. Ha minden szép homogén, akkor vegyük le a tűzhelyről, és hagyjuk langyosra hűlni.

4. Keverjük hozzá a whisky-t, majd hagyjuk teljesen kihűlni.

Tárolás: Ha van lehetőségünk hűvös helyen, de nem hűtőszekrényben tárolni, akkor az a legjobb megoldás. Hűtőben kicsit besűrűsödhet, de szobahőmérsékleten szépen visszanyeri a megfelelő állagát. Tehát érdemes szobahőre helyezni egy-két órával fogyasztás előtt.

Egyébként nem lesz vele semmi probléma, ha több órát eltölt a hűtőn kívül, mert mondjuk vendégeink vannak.

Utána mehet vissza a hűtőbe, ahol egy-két hétig eláll!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN

Krémkaramell-likőr



Hozzávalók:

- két és fél bögre kristálycukor (40 dkg)
- 5 dkg vaj
- 1 tubus sűrített tej (170 g)
- két bögre főzőtejszín (5 dl)
- 1 bögre 35% -os habtejszín (2,5 dl)
- két-három teáskanál vaníliakivonat vagy vaníliapaszta, esetleg aroma
- 1 csapott teáskanál só
- 2 bögre whisky, esetleg rum vagy vodka (5 dl)



Elkészítése:

1. A cukrot egy kisebb fazékban karamellizáljuk, vagyis kis fokozaton, kevergetés mellett addig melegítjük, míg aranyszínű folyammá nem olvad.
2. Húzzuk félre a tűzről, hagyjuk két-három percig állni, majd adjuk hozzá a vaját, és tegyük vissza kis fokozaton melegedni. Ha a vaj felolvadt, és homogén lett a masszánk, akkor ismét félrehúzzuk, és ismét várunk egy-két percet. Ekkor lassan, kicsi adagokban csorgassuk hozzá a tejszíneket, valamint a sűrített tejet, nagyon óvatosan, mert forró gőz csaphat fel. Addig melegítsük tovább, míg a karamell fel nem oldódik, közben adjuk hozzá a vaníliát, valamint a sót.

3. Ha minden szép homogén, akkor vegyük le a tűzhelyről, és hagyjuk langyosra hűlni.

4. Keverjük hozzá a whisky-t, majd hagyjuk teljesen kihűlni.

Tárolás: Ha van lehetőségünk hűvös helyen, de nem hűtőszekrényben tárolni, akkor az a legjobb megoldás. Hűtőben kicsit besűrűsödhet, de szobahőmérsékleten szépen visszanyeri a megfelelő állagát. Tehát érdemes szobahőre helyezni egy-két órával fogyasztás előtt.

Egyébként nem lesz vele semmi probléma, ha több órát eltölt a hűtőn kívül, mert mondjuk vendégeink vannak.

Utána mehet vissza a hűtőbe, ahol egy-két hétig eláll!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN