

Liker od šumskog voća



- Za cca. 4,5 l likera:
- 4 l rakije (loza ili šljivovica) [43% vol. alkohola](#)
- 1 kg ribizla, kupina, malina, jagoda, borovnica
- Može i mix smrznutog šumskog voća.
- 500 g kandiranog bijelog šećera

Umjesto domaće rakije možete probati sa nekom bezokusnom votkom.

U jednu tamnu bocu zapremine 5 l i širokog grla ubacite voće i kandis šećer (ne zamjeniti sa kandiranim šećerom). Kandis šećer nastaje posebno polaganom kristalizacijom. Nemate li kandis šećer uzmite jednaku količinu običnog bijelog kristalnog šećera

Sve skupa zalijte sa rakijom i dobro promućkajte.

U toku prvog dana svako malo promućkajte, sve dok da se šećer nije rastopio.

Bocu stavite po mogućnosti na sunce, ili barem na toplo 4-6 tjedana. Boca ne smije biti do čepa puna da nebi na toplini pukla (u unutrašnjosti usljed šećera i topline počinje lagano vriti). Ne držite voće duže od 6 tjedana.

Procijedite i liker spremite na hladno i tamno mjesto, barem 3 mjeseca. Ako vam liker nije dosta sladak, došećerite ga.

Nakon 3 mjeseca odtočite bistri dio u posebnu bocu. Mutni dio je jednako ukusan, čak i više ali ne izgleda toliko ljepo.

Kod serviranja izbjegavajte led, ili sam liker od šumskog voća držite u hladnjaku, ili u frizeru držite čaše u koje će te ga točiti pri serviranju.

Lagani aperitiv ili digestiv za naše dame.

