

21 Μαΐου 2014

Λικέρ μανταρίνι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- **15 μανταρίνια**
- **1 λίτρο τσίπουρο, κονιάκ, ή βότκα**
- **750 γραμ. ζάχαρη**
- **1 ξύλο κανέλλας**
- **15 γαρύφαλλα**

Εκτέλεση

Πλένουμε τα μανταρίνια, τα τρυπάμε μ' ένα πηρούνι ή με μια οδοντογλυφίδα 5 - 6 φορές, και ή τα βάζουμε μαζί με τα γαρύφαλλα στο βάζο, ή καρφώνουμε από ένα γαρύφαλλο σε κάθε μανταρίνι, τα βάζουμε στο βάζο και έπειτα προσθέτουμε το τσίπουρο.

Το σφραγίζουμε, το ανακινούμε ελαφρά και το αφήνουμε για 30 - 40 ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου, σε σκιερό μέρος, ανακινώντας το κάθε 3 - 4 μέρες. Μετά τις 30 μέρες το ανοίγουμε, δοκιμάζουμε, κι αν μας αρέσει, το περνάμε από σουρωτήρι για να χωρίσουμε το υγρό από τα μανταρίνια.

(Αν το θέλουμε πιο αρωματικό, τ' αφήνουμε λίγες μέρες ακόμη).

Τα μανταρίνια τα στίβουμε πάνω απ' το σουρωτήρι, πιέζοντάς τα στη χούφτα μας, για να βγάλουμε όλα τα υγρά τους.

Έπειτα φιλτράρουμε το ποτό, χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο σουρωτήρι και τριπλό τουλπάνι, (λεπτό ύφασμα).

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία, άλλες δυο φορές.

Παίρνουμε το σουρωμένο ποτό, το βάζουμε στο γυάλινο βάζο, προσθέτουμε τη ζάχαρη και το ανακινούμε να ανακατευτεί.

Αφήνουμε να σταθεί μια εβδομάδα, ανακινώντας το τις δυο πρώτες μέρες για να λιώσει η ζάχαρη, κι έπειτα το βάζουμε σε μπουκάλι.

— Αν θέλουμε το λικέρ μας πιο ελαφρύ, βράζουμε τη ζάχαρη με τρεις κούπες νερό, φτιάχνοντας ένα ελαφρύ σιρόπι και όταν παγώσει, το ανακατεύουμε με το σουρωμένο ποτό.

Έπειτα από δυο μέρες είναι έτοιμο.

— Αν χρειαστεί, ξανασουρώνουμε.

— Αν σε κάποιο λικέρ που φτιάξαμε, το τελικό αποτέλεσμα μας φαίνεται πολύ γλυκό ή πολύ ελαφρύ, μπορούμε να το διορθώσουμε, προσθέτοντας 50 - 100 ml. από το ποτό που χρησιμοποιήσαμε για να το φτιάξουμε.



Πηγή: zoyridi.blogspot.gr