Bringebærlikør

Ingredienser



♥ 1 liter bringebær
♥ 6 dl sukker
♥ 1 dl vann
♥ 7,5 dl vodka (evtl konjakk)
- -
♥ eventuelt ekstra sukker
♥ eventuelt ekstra vodka (eller konjakk)

Fremgangsmåte

Ha rensede bringebær i en stort og tett glasskrukke med tett lokk (se tips). Bærene skal fylle godt over halvparten av glasskrukken.

Kok opp vann og sukker slik at sukkeret løser seg opp. Ta kjelen straks av platen og avkjøl. Bland det avkjølte sukkervannet med spriten. Ha dette i krukken.

Hell eventuelt oppi mer sukker og evtuelt også litt ekstra sprit slik at krukken fylles helt opp og blir tett.

La krukken stå slik i romtemperatur i minst 6 uker, og gjerne lenger. Snu krukken opp ned med jevne mellomrom og minst en gang i uken.

Etter at det har gått minst 6-8 uker siler du likøren slik at bringebærene fjernes (disse bærene er supergode som dessert så ikke kast dem, se tips). Hell likøren tilbake på krukken og la stå i 2 dager uten å snu på krukken. Dette for at bunnfallet skal legge seg i bunnen av glasskrukken, slik at likøren blir mest mulig klar.

Hell likøren deretter forsiktig over på flasker med tette lokk. Jeg bruker trakt og øser likøren over i flaskene slik at bunnfallet ikke kommer med over i flaskene, men holder seg i bunnen av glasskrukken.

Oppbevar likøren kjølig og mørkt.

Tips

♥ Bytt gjerne en del av vodkaen ut med konjakk eller brandy, det gir en litt mørkere og fyldigere bringebærlikør.

♥ Det er viktig at du lager likøren på helt tett glasskrukke. Bruk Norgesglass eller lignende glass med helt tett lokk. Fyll opp med ekstra sukker og eventuelt ekstra sprit for at krukken skal bli lufttett. Det skader ikke med mer sukker enn det som står i oppskriften. Ekstra sukker vil løse seg opp av seg selv i løpet av et par dager og gjør likøren littegrann tykkere og søtere.

♥ Du kan få kjøpt små glassflasker med tette syltetøylokk på Kremmerhuset, IKEA og lignende butikker som egner seg utmerket til å oppbevare den ferdige likøren.

♥ Bringebærene som siles vekk er fulle av sukker og alkohol og smaker nydelig som dessert for voksne, for eksempel sammen med varm vaniljesaus eller sammen med kald vaniljeis.

♥ Du kan lage likør med alle slags bær, slik som blåbær, multer, solbær, tyttebær osv.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerlikor