Multelikør

Ingredienser



♥ 1 kg multer (se tips)
♥ 500 g sukker (se tips)
♥ 1 liter sprit (60%) og/eller vanlig vodka (40%) (se tips)

Fremgangsmåte

Fyll glassene:
Legg multer og sukker lagvis i rene glass.

Hell 60% sprit (eller vanlig vodka) i glasset til multene blir helt dekket.

Glassene skal bli helt fylt opp før du har på lokket og skrur igjen slik at glassene blir helt tette.

Lagring:
La glassene stå mørkt og kjølig i 2 - 3 måneder.

Du kan gjerne ha dem i en plastpose og oppbevare bakerst i kjøleskapet.

Vend glassene opp ned noen ganger om dagen i starten og deretter et par ganger i uken. Dette gjør at sukkeret løser seg opp.

Servering:
Når ventetiden er over, er likøren klar til servering. Sil den og hell den over på flaske.

Spar for all del på de alkoholinntrukne multene - de er nydelige å bruke til dessert for voksne (se tips).

Tips

♥ Jeg fylte her både ett 1,5 liters glass og ett 1 liters glass og brukte omtrent 1 kg multer, 500 g sukker og 1 liter sprit. Dersom du bare vil bruke ett 1,5 liters glass, holder det med 700 g multer, 350 g sukker og ca. 7 dl sprit.

♥ Mengden multer, sukker og sprit er veiledende og du trenger ikke å følge den nøyaktig. Tilpass mengden multer, sukker og sprit til størrelsen på glassene du bruker. Poenget er at glassene du bruker skal bli fylt opp med multer og sukker (ca. halvparten så mye sukker som vekten av multene), og at du så heller på sprit så bærene blir helt dekket og glassene lufttette når du skrur på lokket.

♥ Du kan bruke friske multer eller frosne multer, som tines (få da med all saften fra bærene).

♥ Det går fint å bruke vanlig vodka (40%). Den ferdige likøren får lavere alkoholprosent enn vodkaen, fordi multene avgir en god del saft som tynner ut alkoholen.

♥ Med 60 % sprit (vodka) får du en mer konsentrert likør. Jeg brukte mest 60 % sprit her, men spedde også på med noe vanlig vodka. Den ferdiglagrede likøren kan eventuelt tynnes ut litt med vanlig vodka eller med sukkerlake før du heller den på serveringsflaske. Sukkerlake lager du ved å koke opp 2 dl vann og 2 dl sukker slik at sukkeret løser seg opp, og deretter avkjøle den i kjøleskapet til den er kald.

Både 60% og 40% vodka kjøpes selvfølgelig på polet.

♥ Når likøren er ferdig, kan multene som er gjennomtrukne av sprit, serveres som dessert til voksne, sammen med iskrem.

♥ Det er gøy å lage hjemmelaget likør. Du kan lage likør med alle slags bær, slik som blåbær, solbær, tyttebær osv. Se også innlegg om hjemmelaget **Bringebærlikør**, **Ripslikør** og **Plommelikør**.

♥ Alkoholholdige drinker og desserter er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

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

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