

Шоколадно-ореховый ликёр

2010-06-04 14:33:01



Ликёры - это моя страсть! Мой шкаф заставлен различными бутылочками с национальными ликёрами, я часто дарю их в подарок, ведь это актуально к любому застолью. А когда гости узнают, что эта вкуснятина сделана в домашних условиях - начинается полный восторг!

Нам понадобится: 300-500 гр. сахара (по вкусу)

400 мл. молока

150 мл. спирта

100 г. качественного горького шоколада

2 сырых желтка

250 мл. сливок (20%) 0,5 стакана жареного арахиса 0,5 стакана жареного миндаля (вместо миндаля я добавила пару капель миндальной эссенции)

- Орехи заливаем спиртом, плотно закрываем и настаиваем неделю, периодически встряхивая банку.



- Когда спирт настоится на орехах, подогреваем молоко, растапливаем в нём сахар и шоколад. Постоянно помешиваем шоколадное молоко, чтобы оно получалось однородным. После чего вливаем сливки.



Готовим вместе с Нямой

Шоколадно-ореховый ликёр

- Желтки взбиваем с 1 ст. ложной сахара, они придадут ликёру кремовую консистенцию!
- Постоянно взбивая венчиком, начинаем тоненькой струйкой вливать горячее молоко в желтки, очень-очень медленно.
- Полностью остужаем шоколадную смесь.
- Спирт с орехами вливаем в шоколад, хорошо перемешиваем и процеживаем через мелкое сито и несколько слоёв марли. Чем лучше процежен ликёр, тем более качественным он считается!
- Разливаем ликёр по стерилизованным бутылкам и храним в прохладном месте, но не холодильнике! Иначе шоколад застынет и наливать его будет проблематично.

Ликёр получается с ярко выраженным вкусом шоколада и тонкими ореховыми нотками! Такой ликёр понравится любой женщине!

Домашние напитки никогда не сравнятся с покупными, ведь для себя мы покупаем самые настоящие и качественные ингредиенты, регулируем крепость напитков и вкладываем в приготовление душу!

© www.njama.ru