

Amaretto

Geschreven door Administrator

dinsdag, 01 december 2009 00:47 - Laatst aangepast dinsdag, 01 december 2009 01:08

AMARETTO

ingrediënten:

- 700ml 45% alcohol
- 100ml water (ivm scherpe smaak)
- 1 grote thee lepel amandel aroma (verkrijgbaar bij de bak producten)
- 32gr vanilla suiker
- 65gr amandelen (met schil)
- 175gr bruine kandijnsuiker

Bereiding:

Het alcohol gehalte kan wat minder de toevoeging van het water haalt wat van de scherpste af. De ingrediënten muv de vloeistof, doe ik in een blender dit heeft een beter resultaat dan iets in stukjes snijden, het heeft een beter oplossend vermogen. Dit alles bij elkaar in een weckpot stoppen en 2 tot 4 weken laten staan. Na de eerste week al wat proeven. Hierna alles filteren.