

Lichior crema de whisky

[shashin type="photo" id="17446" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragii mei, acest delicios lichior crema de whisky va este, cu tot sufletul si recunostinta, dedicat voua!!!!!! ☐

Datorita voua, am reusit sa ma clasez in topul celor mai iubite bloguri culinare la Festivalul Blogurilor Gustoase si sa castig la sectiunea "Bauturi" un premiu minunat ce ma va ajuta cu siguranta sa va delectez si pe viitor cu bauturi delicioase si atractive. Un mare multumesc!!!

Tuturor, asadar, va ofer un pahar mare de lichior facut in casa, "creat" cu mare drag pentru voi.

Ingrediente:

- 250 g zahar brun
- 750 ml frisca lichida (neindulcita)
- 4 plicuri zahar vanilinat
- 500 ml whisky

Mod de preparare:

Se topeste zaharul la foc mic:

[shashin type="photo" id="17447" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se toarna frisca:

[shashin type="photo" id="17448" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se adauga zaharul vanilinat si se amesteca pe foc pana ce zaharul si caramelul se dizolva complet:

[shashin type="photo" id="17449" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se ia apoi vasul de pe foc si se lasa la racit.

Are o culoare minunata crema asta de zahar ars si cred ca si un gust pe masura. O sa mai fac o tura si dupa post ca sa ma dumiresc mai bine ☐

Se strecoara intreaga compozitie si se inglobeaza whisky-ul. Rezulta o crema frumoasa, ciocolatie:

[shashin type="photo" id="17451" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

...adica lichiorul nostru home-made de whisky, pe care l-am "degustat" imediat ☐

[shashin type="photo" id="17453,17454" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se introduce intr-o sticla si se inchide bine.

Lichiorul-crema se poate pastra cca. 3 saptamani, dar trebuie neaparat tinut la frigider.

Paharul special, promis voua ☐

[shashin type="photo" id="17455,17456" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Noroc!!! ...si mii de multumiri pentru voturile de incredere!!!