

Lichior de cafea rapid



Laura Sava

Cred ca, deja, cam toata lumea stie cat de innebunita sunt dupa cafea ☺, si cum nu ratez nicio sansa de a o include pe lista mea de ingrediente, ori de cate ori am ocazia. **Prajitura Cappuccino**, pe care v-am aratat-o acum cateva zile, a fost cea care m-a determinat sa-mi fac propriul lichior de cafea (desi adooor Kahlua!!!).

Dar cum un lichior de cafea rafinat si „plin” de aroma nu se face nici usor si nici rapid, am adoptat varianta super-rapida: am pus in ibric o cantitate mai mare de cafea, am lasat-o un pic la fier si am amestecat-o cu alcool. Rapid...si de folos :))

Ingrediente:

- 600 ml apa
- 4 linguri (pline cu varf) cafea macinata

- 180 g zahar brun (sau alb)
- 250 ml rom negru/alb sau votca (ori whiskey)

Mod de preparare:

Puneti apa la fierbinte in momentul in care da in clocot, adaugati cafeaua (proaspata macinata ar fi ideal).

Adaugati zaharul si amestectati bine.

Dati focul la minim si lasati la fierbinte cca. 12-15 minute, cu capac (nu acoperiti in intregime oala).

Lasati apoi la racire si steargeati de mai multe ori printre-o sita fina.

La final, amestecati cafeaua cu romul sau votca, amestecati bine, bine si turnati intr-o sticla care se inchide etans.

Inainte de a fi servit, agitati bine sticla.

Se pastreaza la frigider si se foloseste la insiroparea blaturilor, piscoturilor, pentru a da un plus de aroma cremelor cu cafea, etc. E grozav si-asă simplu, nu ma intelegeti gresit :)))

Sfat: Daca vreti sa obtineti un lichior mai „bland”, adaugati smantana dulce pentru frisca (200 ml) sau 2 linguri mari de lapte condensat (indulcit). Va trebui, insa, sa-l tineti la frigider pana-l dati gata ☺

Adaptat dupa reteta de lichior de cafea, de aici.