Апельсиново-кавовий лікер «44»

Лікер «Quarante Quatre» зродився у Нормандії, у цій місцевості його полюблять готувати на Кальвадосі.

Сама назва напою походить від числа 44 і воно у рецепті зустрічається багато разів. Дивна асоціація, але така числова кількість деяких інгредієнтів дуже добре довершує смак, спершу Ви відчуваєте легкий відтінок апельсина, а потім присмак запашної кави, що згодом залишається на піднебінні. Лікер «Quarante Quatre» скоріше вживають як дегестив, або як складову в кір -коктейль, 1/5 частина лікеру до обсягу ігристого білого вина. Цей лікер також добре поєднується з десертами, особливо з млинцями, які так полюбляють нормандці.

Щоб посмакувати вишуканим аристократичним смаком цього старовинного французького лікеру доводиться довго чекати. Адже напій буде готовим до вживання лише через 44 дні. Та все ж, незалежно від того, де ти живеш і скільки доведеться очікувати на цей ароматний напій, він легко готується. А приготувавши його завчасно, Ви зможете взяти його з собою у зимову подорож, адже він добре зігріває.

Нещодавно подорожуючи, потрапила у Нормандію. Милуючись красивими будинками, що сягали глибини століть, зупинила себе на думці, що у цю пору року людина відчуває потребу якось себе зігріти, наприклад, домашніми стравами в затишку заміської кухні. Однак, бувають випадки, коли присутнє відчуття потреби у чомусь трохи жвавішому. А що може бути прекраснішим, аніж дегустування лікеру «Quarante Quatre», цього ароматного витвору в місцевості його оригінального походження?

Пляшка золотого нектару урочисто відкрита, вишуканий букет аромату свіжих апельсинів та запашної кави наповнює повітря, цей довгоочікуваний момент виливається теплим спогадом барвистого та гарячого літа, а присутність магії доповнює довершеність смаку!

- 1 великий апельсин
- 44 зерняти кави

- 44 кісточки цукру
- 1 літра горілки

Добре вимити апельсин та проколюючи на шкірці по одній дірці нашпигувати його кавовими зернами.

Покласти апельсин у чисту скляну банку з герметичною накривкою. Додати цукор, горілку – міцно закрити кришкою та струсити.

Поставити банку в темне місце на 44 дні та струшувати нею кожен день.

Опісля процідити лікер через кавовий фільтр у пляшки в яких подаватимете до столу.

PYREX
28
1 1/2 PINTS
24
1 PINT
16
12
1/2 PINT
8 fl. oz.

PYRE