Ратафия

Послан S0SMOS - 03/01/2011 11:29

_____

Хочу поделится с вами рецептом приготовления блюда Ратафия. На мой взгляд очень редкий вид десерта, незаслуженно забытый у нас в стране...

РАТАФИЯ

Рецепт приготовления блюда "Ратафии из померанцевых цветов":

В посуду на дно кладут слой сахарного песка на него слой померанцевых лепестков, еще слой песка и лепестков, так несколько раз. Однако сверху при этом должен быть слой сахарного песка. Все это накрываем прессом, это может быть тарелка, обматываем холстиной и на некоторое время выносим в прохладное место.

Затем добавляют Хваловскую воду и все хорошо перемешивают, что бы растворился сахар. Сироп процеживают и сливают в посуду. Затем добавляют в сироп спирт и настаивают в течение двух дней. По истечении срока настой процеживают, и разливают по бутылкам.

Возможен еще вариант приготовления. После сцеживания сиропа, в оставшиеся лепестки доливают спирт и настаивают 2 дня. Затем настой процеживают, соединяют с сиропом и разливают по бутылкам.

Продукты, используемые в рецепте "Ратафии из померанцевых цветов":

- спирт - 1л

- сахар - 1 кг

- лепестки померанцевых цветов - 3 стакана

- вода - 1л.

==========