Vișinată de casă cu cireșe amare și zmeură

Timp de preparare: 30 min · Timp de gătire: 0 min · La rece: Macerare cu zahăr: 4–6 zile · Porții: 1

INGREDIENTE

- 5 kg vișine
- 500 g cireșe amare
- 500 g zmeură
- 1,5 kg zahăr
- 8 g zahăr vanilat
- 100 ml rom
- 1,5 l alcool alimentar de 70°, destinat preparării băuturilor
- 1 l rachiu alb de aproximativ 40°

PREPARARE

1. Spală vișinele și cireșele, îndepărtează codițele și sâmburii și scurge-le. Curăță zmeura.

2. Pune fructele într-un recipient alimentar încăpător, lăsând suficient spațiu liber deasupra fructelor, alternând cu zahărul și zahărul vanilat.

3. Acoperă fără închidere ermetică și lasă la macerat 4–6 zile într-un loc răcoros, ferit de soare. Rotește vasul ușor zilnic, până când zahărul se dizolvă.

4. Adaugă alcoolul alimentar, rachiul și romul. Omogenizează manual, închide recipientul și lasă 4–6 săptămâni într-un loc răcoros și întunecat.

5. Strecoară și filtrează, apoi îmbuteliază în sticle curate. Servește în cantități mici.

Folosește exclusiv alcool alimentar. Pentru varianta cu alcool de 87°, tăria și diluția trebuie recalculate; cantitatea de mai sus este pentru 70°.

Thermomix TM6

Vișinata se pregătește manual, în recipientul de macerare. Thermomix nu este necesar pentru această rețetă.

INGREDIENTE

- 5 kg vișine
- 500 g cireșe amare
- 500 g zmeură
- 1,5 kg zahăr
- 8 g zahăr vanilat
- 100 ml rom
- 1,5 l alcool alimentar de 70°, destinat preparării băuturilor
- 1 l rachiu alb de aproximativ 40°

PREPARARE

1. Vișinata se pregătește manual, în recipientul de macerare. TM6 nu este necesar pentru această rețetă.

2. Păstrează fructele întregi și urmează varianta clasică. Nu încălzi și nu mixa alcoolul de tărie mare în aparat.