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°.