

Eper-lime ital

A tökéletes kellék az eper illatával

kb. 3 liter



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

1500 g eper (előkészítve mérve)
700 ml almalé (100%-os)
100 ml limelé
1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Sztíviával
250 ml Casis likőr (feketeribizli ízű vodka)

1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, megtisztítjuk, 1500 g-t kimérünk belőle, és pürésítjük.

2 Elkészítés:

Az eperpürét, az almalével, limelével és a befőzőcukorral egy nagy edényben jól elkeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot eltávolítjuk a tetejéről. Belekeverjük a vodkát, jól záró üvegbe töltjük, majd hűtőszekrényben tároljuk fogyasztás előtt felrázzuk.