

Λικέρ μανταρίνι

Υλικά:

- ✓ 10 μανταρίνια
- ✓ 10 γαρύφαλλα (μοσχοκάρφια)
- ✓ 700 ml κονιάκ
- ✓ 1 ½ φλ. ζάχαρη
- ✓ 1 ½ φλ. νερό

Εκτέλεση:

1. Διαλέγουμε μανταρίνια ώριμα και σφιχτά, χωρίς χτυπήματα και τα πλένουμε πολύ καλά. Τα τρυπάμε πολλές φορές με πιρούνι γύρω- γύρω.



2. Καρφώνουμε από 1 μοσχοκάρφι σε κάθε μανταρίνι, τα τοποθετούμε σε βάζο που κλείνει αεροστεγώς.



3. Τα σκεπάζουμε με κονιάκ. Κλείνουμε το βάζο και τα αφήνουμε να μείνουν το λιγότερο για 3 εβδομάδες.



4. Μετά από 3 εβδομάδες κάνουμε σιρόπι την ζάχαρη με το νερό, βράζοντάς τα για 2'-3'. Το αφήνουμε να κρυώσει καλά.

5. Σουρώνουμε το αλκοόλ από τα μανταρίνια και το ενώνουμε με το κρύο πλέον σιρόπι.
6. Σουρώνουμε το λικέρ σε ψιλή σίτα και το βάζουμε σε μπουκάλι που να κλείνει καλά (γυάλινο).
7. Το αφήνουμε για 2 εβδομάδες. Έπειτα το παγώνουμε και σερβίρουμε.

Πηγή: argiro.gr