

ONLINE PÂTISSERIE

# Sweet Flow

## DOMÁCÍ LIMONCELLO LIKÉR



### SUROVINY

5-6 bio citronů

0,5 litru vodky

250 g cukru

250 ml vody

skleněné nádoby s uzávěrem

### POSTUP

- › Olupej slupky z citronů a umísti je do skleněné nádoby.
- › Zalij slupky citronu vodkou a uzavři nádobu. Skladuj v tmavém a chladném místě po dobu alespoň 4-5 dní. Občas nádobu protřepej.
- › Po 4-5 dnech smíchej cukr a vodu v hrnci a přiveď k varu. Cukr se zcela rozpustí.
- › Nech cukrovou směs vychladnout na pokojovou teplotu.
- › Poté smíchej citronovou vodu s cukrovou směsí a promíchej.
- › Nalij limoncello do dalších skleněných nádob a nech ho zrát na chladném a tmavém místě po dobu alespoň 1 týdne. Před podáváním důkladně ochlad' v lednici a podávej jako aperitiv nebo dezertní drink. My ho rádi dáváme do dezertů. Výborný je v tiramisú al limoncello.