



## Višňový likér

Ingredience

višně: **1000 g**  
cukr krupice: **300 g**  
rum: **1000 ml**  
vanilkový lusk: **1 ks**  
hřebíček: **5 ks**

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Odstopkované a omyté višně nasypeme do nádoby, přidáme cukr a protřepeme. Hřebíček a rozříznutý vanilkový lusk přidáme, pokud chceme likér se silnějším aroma, jinak můžeme vynechat. Pak višně zalijeme rumem, promícháme, nádobu uzavřeme a dáme na slunné místo (například k oknu). Necháme stát cca 6...**

## Višňový likér - recept

Odstopkované a omyté višně nasypeme do nádoby, přidáme cukr a protřepeme. Hřebíček a rozříznutý vanilkový lusk přidáme, pokud chceme likér se silnějším aroma, jinak můžeme vynechat. Pak višně zalijeme rumem, promícháme, nádobu uzavřeme a dáme na slunné místo (například k oknu). Necháme stát cca 6 týdnů, občas promícháme višně v rumu bez otevírání (potřeseeme lahví). Hotový **višňový likér** přecedíme do lahví. „Opilé višně“ můžeme použít na cukroví, obalit v čokoládě

nebo sníst jen tak.

Cukru můžeme dát do likéru v množství podle **požadované sladkosti likéru**. Rum můžeme nahradit konzumním lihem nebo vodkou, v tom případě je určitě třeba přidat i hřebíček a vanilkový lusk. Dalším volitelným kořením je celá skořice a/nebo citrónová nebo pomerančová kůra.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí