Plommelikør



Ingredienser

♥ ca 1 kg plommer (se tips)
♥ 700 g sukker (se tips)
♥ 2 vaniljestenger (se tips)
♥ 1 liter vodka (40%) eller sprit (60%) (se tips)

Fremgangsmåte

Fyll glassene:
Vask og rens plommene. Del dem på midten og fjern stenene. Noen plommer kan beholdes hele (med sten inni), men snitt de da opp slik at spriten trekker inn i fruktkjøttet.

Fyll rene glass halvfulle med plommer.

Snitt opp vaniljestang og ha både frø og selve vaniljestangen i glasset.

Fyll opp med sukker til plommene blir dekket. Rist litt på glassene, slik at sukkeret synker nedover og legger seg mellom plommene i glasset.

Hell vodka i glasset til plommene blir dekket.

Fortsett så å fylle opp resten av glasset med plommer. Fyll opp med sukker til plommene blir dekket og hell deretter i vodka.

Glassene skal bli helt fylt opp før du har på lokket og skrur igjen slik at glassene blir helt tette.

Lagring:
La glassene stå mørkt og kjølig i 2 - 3 måneder.

Du kan gjerne ha dem i en plastpose og oppbevare bakerst i kjøleskapet.

Vend glassene opp ned noen ganger om dagen i starten og deretter et par ganger i uken. Dette gjør at sukkeret løser seg opp.

Servering:
Når ventetiden er over, er likøren klar til servering. Sil den og hell den over på flaske.

Små serveringsflasker ser dekorative ut, og er fine å gi bort i gave.

Tips

♥ Mengden plommer, sukker og sprit er veiledende og du trenger ikke å følge den nøyaktig. Tilpass mengden plommer, sukker og sprit til størrelsen på glassene du bruker. Poenget er at glassene du bruker skal bli fylt opp med plommer, sukker og sprit så de blir lufttette når du skrur på lokket.

♥ Det går fint å bruke vanlig vodka (40%). Den ferdige likøren får lavere alkoholprosent enn vodkaen, fordi plommene avgir en god del saft som tynner ut alkoholen.

♥ Med 60 % sprit får du en mer konsentrert likør. Den ferdiglagrede likøren kan da eventuelt tynnes ut litt med vanlig vodka før du heller den på serveringsflaske (1 dl vodka til 4 dl likør).

♥ I tillegg til vodka og/eller sprit, kan du også tilsette en skvett portvin eller konjakk, som gir en litt annen smak på likøren.

♥ I stedet for eller i tillegg til vaniljestang, kan du tilsette krydder som stjerneanis, kanelstang og nellikspiker. Da blir det julesmak på plommelikøren.

♥ Når likøren er ferdig, kan plommene som er gjennomtrukne av sprit, serveres som dessert til voksne, sammen med iskrem.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/plommelikor