Ripslikør



Ingredienser

♥ 500 g rips (renset vekt)
♥ 250 g sukker (se tips)
♥ 3,5 dl vodka (40%) eller sprit (60%) (se tips)

Fremgangsmåte

Fyll glassene:
Fyll rent glass som rommer 1 liter med rips og sukker. Rist litt på glasset slik at sukkeret synker nedover og legger seg mellom ripsbærene i glasset.

Hell vodka i glasset til ripsen blir dekket.

Glasset skal bli helt fylt opp før du har på lokket og skrur igjen slik at glasset blir helt tett.

Lagring:
La glasset stå mørkt og kjølig i 2 - 3 måneder (eller lenger). Du kan gjerne ha glasset i en plastpose og oppbevare bakerst i kjøleskapet.

Vend glasset 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 ripslikøren klar til servering. Sil den og hell den over på flaske eller karaffel.

Tips

♥ Som nevnt brukte jeg her tredobbel porsjon til tre 1-liters glass, altså cirka:

- 1,5 kg rips (renset vekt)
- 750 g sukker
- 1 liter vodka (40%)

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

♥ Det går fint å bruke vanlig vodka (40%). Jeg brukte her en kombinasjon av vodka og vaniljevodka. Den ferdige likøren får lavere alkoholprosent enn vodkaen, fordi ripsen 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).

Både 60% og 40% vodka kjøpes selvfølgelig på polet.

♥ Du kan bruke friske rips eller frosne rips, som tines (få da med all saften fra bærene).

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

♥ Det er gøy å lage hjemmelaget likør. Du kan lage likør med alle slags bær, slik som blåbær, solbær, tyttebær osv. Se også innlegg om hjemmelaget **Bringebærlikør**, **Multelikør** og **Plommelikør**.

♥ Alkoholholdige drinker og desserter er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

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

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