Tyttebærlikør

Ingredienser



♥ 500 g tyttebær (renset vekt)
♥ 400 g sukker (se tips)
♥ 4 dl sprit (60%) eller vodka (40%) (se tips)

Fremgangsmåte

Fyll glassene:
Gå nøye igjennom tyttebærene for å fjerne umodne og stygge bær.

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

Hell vodka i glasset til tyttebærene 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 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 tyttebærlikøren klar til servering. Sil den og hell den over

på flaske eller karaffel.

Tips

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

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

♥ Jeg foretrekker å bruke 60% sprit til tyttebærlikøren, men det går også å bruke vanlig vodka (40%). Både 60% og 40% vodka kjøpes selvfølgelig på polet.

♥ Merk at Tyttebærlikør blir *bittersøt* på smak. Det skyldes naturlige bitterstoffer i tyttebærene som ikke finnes tilsvarende i andre bær. Mange liker Tyttebærlikør nettopp på grunn av denne friske, bitre smaken, men dersom du ønsker likøren søtere etter at du har smakt på den, kan du blande inn litt ekstra sukkerlake til du får ønsket sødme. Sukkerlake lager du av like deler vann og sukker (for eksempel 2 dl vann og 2 dl sukker), som du gir et oppkok slik at sukkeret løser seg opp.

♥ Det er gøy å lage hjemmelaget likør. Du kan lage likør med alle slags bær, slik som blåbær, solbær, bjørnebær osv. Se også innlegg om hjemmelaget **Ripslikør**, **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/tyttebaerlikor