

*arobni vocni liker sa rogacem *Rogacelo**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** vocne rakije
- **500 ml** vode
- **250 g** kristal šecera
- **10 kom** mahuna rogaca
- **4 kom** suvih šljiva
- **6 kom** suvih urmi
- **1 list** kandiranog umbira
- **20 kom** karanfilica u zrnju
- **20 kom** bibera u zrnju
- **2 kom** mahuna vanile burbon
- **10 kom** suvih kajsija
- **6 kom** suvih smokava
- **10 kom** suvih višanja
- **10 kom** suvih malina
- **1 kom** oljuštene narandže
- **1 kom** limuna sa tankom korom

Priprema

Šecer prokuvati sa vodom, ali samo toliko da se šecer otopi (cca 10 min.) Šecernu vodu ostaviti preko noci da se potpuno ohladi. U ohlaenu šecernu vodu dodati vocnu rakiju i promešati. Mahune rogaca isprati pod toplom vodom. Mahune rogaca i vanile burbon iseci na parcad cca 2-3 cm. dužine. Suve šljive, suve urme i suve smokve iseci na manju parcad. Narandžu oljuštiti (da liker ne bude gorak od belog dela ispod kore) i iseci na parcad i ocistiti od koštica. Limun sa tankom korom iseci na manju parcad. Svo voce prebaciti u flašu sa širim grlom i preliterati šecernom rakijom.

Flašu zatvoriti. Nakon 10 dana flašu otvoriti i izvaditi limun i narandže, da u liker ne prevlada okus limuna i narandže.

Flašu ponovo zatvoriti i ostaviti najmanje 25 dana da svi sastojci puste svoju aromu. Nakon 25 dana procediti i sipati u flaše za liker. U liker vratiti mahune rogaca i vanile. Što dulje mahune rogaca ostanu u rakiji dobija se jaca aroma. Ostalo voce se može koristiti u kolacima.

Savet

Dugo sam imala želju da napravim domai liker od rogaa. Prvi problem je bila nabavka mahuna rogaa. Proitala sam nekoliko recepata za izradu likera, ali svi su mi bili dosta siromašni sa sastojcima te sam sama napravila odabir sastojaka. Nakon mesec dana kada sam poslužila svoj liker svi koji su ga isprobali su bili oduševljeni punim okusom. Drago mi je da sam odprve dobila izuzetan liker sa okusom rogaa.