



# Italmánia

Házilag elkészíthető likőrök és egyéb italok

.....	3
AFTER EIGHT LIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ) .....	4
AMARE*TO (HÁZI AMARETTO) ( <a href="http://c2.grocceni.com/coctail.html">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	4
ANGOL NARANCSLIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	4
ÁNIZSLIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	5
ASZALTSZILVA-LIKŐR (STAHL).....	5
BAIL*YS (HÁZI BAILEYS 1.) ( <a href="http://c2.grocceni.com/coctail.html">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	5
BAIL*YS (HÁZI BAILEYS 2.) ( <a href="http://c2.grocceni.com/coctail.html">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	5
BANÁNLIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	5
BARACKLIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	6
BODZALIKŐR ( <a href="http://c2.grocceni.com/coctail.html">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	6
BORLIKŐR ( <a href="http://c2.grocceni.com/coctail.html">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	6
BORSMENTALIKŐR( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	6
CAROLA*S (HÁZI CAROLANS) ( <a href="http://c2.grocceni.com/coctail.html">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	6
CITROMLIKŐR 1. ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	6
CITROMLIKŐR 2. ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	6
CITROMPÁLINKA (LIMONCELLO) ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	7
COINTREAU ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	7
CSOKILIKŐR ( <a href="http://nana.hu/">HTTP://NANA.HU/</a> ).....	7
CSOKILIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	7
CSOKILIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	7
CSOKOLÁDÉ LIKŐR 1. ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	7
CSOKOLÁDÉLIKŐR 2. ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	8
CSOKOLÁDÉLIKŐR 3. ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	8
DIÓ LIKŐR ( <a href="http://nana.hu/">HTTP://NANA.HU/</a> ).....	8
EPERLIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	8
FRANCIA LIKŐR ( <a href="http://nana.hu/">HTTP://NANA.HU/</a> ).....	8
FRANCIA MÁLNALIKŐR (CRÉME DE FRAMBOISE) HÁZILAG ( <a href="http://chiliesvanilia.blogspot.com/">HTTP://CHILIESVANILIA.BLOGSPOT.COM/</a> ).....	8
FÜGELIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	9
HÁZI BAILEY’S LIKŐR ( <a href="http://macsfalatok.blogspot.com/">HTTP://MACSFALATOK.BLOGSPOT.COM/</a> ).....	9
HÁZI BAILEY’S ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	9
KARÁCSONYI MÉZES PÁLINKA ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	9
KÁVÉLIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	10
KÓKUSZLIKŐR ( <a href="http://c2.grocceni.com/coctail.html">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	10
KÓKUSZLIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	10
LIMONCELLO (STAHL).....	10
MANDULATEJ TOJÁSLIKŐRREL ( <a href="http://c2.grocceni.com/coctail.html">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	10
MARCIPÁNLIKŐR ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	11
MARTINI (FEHÉR) ( <a href="http://www.nlcafe.hu/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	11

MART*NI (HÁZI MARTINI) ( <a href="http://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	11
MAZSOLABOR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	11
MAZSOLALIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	11
MEGGYLIKŐR ( <a href="http://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	12
MEGGYLIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	12
MENTALIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	12
MÉZLIKŐR ( <a href="http://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	12
NARANCSLIKŐR ( <a href="http://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	12
NARANCSLIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	12
NARANCSLIKŐR (2) ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	13
NARANCSLIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	13
OLASZ CITROM LIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	13
RÉGIMÓDI KÁVÉLIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	13
RUMOS TOJÁSLIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	14
SKÓT TOJÁSLIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	14
TIA MA*IA (HÁZI TIA MARIA) ( <a href="http://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	14
TOJÁSLIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	14
TOJÁSLIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	15
TOJÁSLIKŐR 1. ( <a href="http://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	15
TOJÁSLIKŐR 2. ( <a href="http://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML">HTTP://C2.GROCCENI.COM/COCTAIL.HTML</a> ).....	15
TOJÁSLIKŐR I. ( <a href="http://NANA.HU">HTTP://NANA.HU</a> ).....	16
TOJÁSLIKŐR II. ( <a href="http://NANA.HU">HTTP://NANA.HU</a> ).....	16
TUTTI-FRUTTI LIKŐR ( <a href="http://WWW.NLCAFE.HU/">HTTP://WWW.NLCAFE.HU/</a> ).....	16

### **After Eight likőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

A csokipor elhagyásával egyszerű mentalikört kapunk, ami önmagában is nagyon kellemes ital.

Hozzávalók, kellékek:

0, 5l kiváló minőségű vodka

4 dkg Holland csokoládépor

1 db vaníliarúd

1 maréknyi friss mentalevél(a Kaiser-ben kapható élő növényke)

3dl tej

3dl víz

40dkg cukor

tölcsér

filterpapír

csavaros tetejű 3l-es befőttes üveg

Elkészítés

Az érlelés ideje 3 hét. Ezalatt naponta legalább 1-2-szer alaposan fel kell rázogatni a keveréket.

Tegyük a befőttes üvegbe a csokiport és az összezúzott mentaleveleket.

Öntsünk rá fél liter vodkát.

Egy hét elteltével szűrjük le.

Öntsünk hozzá 3dl vízből és 30 dkg cukorból főzött szirupot(lehűtés után), valamint 3dl tejet.

Két hétig érleljük, naponta többször rázogatva.

Két hét elteltével újra leszűrjük és újabb két hétig érleljük. Ezután már csupán az utolsó szűrés következik.

Innentől végleges helyére, a díszes palackba kerülhet.

### **Amare\*to (házi Amaretto)** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

50 dkg hámozott, forrázott mandula, 12 dkg barnacukor, 2 dl víz, 1/2 rúd fahéj, fél liter konyak, 2 db csillagánizs, keserűmandulaaroma.

A mandulát durvára őrölöm, a cukrot a vízzel felfőzöm, beleteszem a mandulát és közepes lángon lefedve, időnként megkeverve mintegy 5 percig főzöm. A meleg mandulás folyadékot összekeverem a konyakkal, a fahéjjal, a csillagánizzsal és a keserűmandulaaromával és egy nagy befőttesüvegbe töltöm. Meleg helyen két hétig állni hagyom. A folyadékot előbb egy szitán, majd egy gézen átszűröm, palackozom és ledugaszolom.

### **Angol narancslikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

3 narancs 2 citrom 1 narancs sárga héja 45 dkg kristálycukor 1 dl víz 1 liter vodka

A vizet a cukorral folyamatosan kevergetve 12-15 percig kis lángon forraljuk.

Levesszük a tűzről, és beleöntjük a vodkát A narancsokat meghámozzuk, fehér

bundájukat is levágjuk, majd vékony karikákra szeleteljük. Hozzáteszük a

meghámozott, kimagozott és ugyancsak vékonyra szeletelt citromot, valamint a

megmosott, egészen finomra aprított narancshéjat A vodkás cukorszirupba belerakjuk

a gyümölcsöket és a narancshéjat, majd lefedve (nem bedugaszolva) 10-12 napig

érleljük. Naponta összerázzuk, illetve megkeverjük. Tüllön vagy gézen többször

átszűrjük, üvegekbe töltve lehetőleg légmentesen bedugaszoljuk, és legalább egy

hónapig nem nyúlunk hozzá. Minél hosszabb ideig érik, annál aromásabb lesz.

Megjegyzés: Igazi angol specialitás. Magas alkoholtartalmú likőr, amely mindenféle édesség kitűnő ízesítője, de magában is fogyasztható

### **Ánizslikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók: 1 dkg ánizs, 1 l vodka, 1 kg cukor. Elkészítése: Egy dkg ánizst 1 l vodkában állni hagyunk, azután 1 kg cukorhoz 1 l vizet véve felforralunk, az ánizsos szeszt hozzáöntjük, üvegekbe tesszük, ledugaszoljuk, 1 napig állni hagyjuk, és másnap leszűrjük.

### **ASZALTSZILVA-LIKŐR** (Stahl)

Hozzávalók:

40 deka magozott aszalt szilva

15 + 20 deka méz

4 fahéjrúd

1 vaníliarúd

fél liter vodka

Elkészítés:

Alaposan kimosok egy csavaros tetejű 1, 5 literes vagy két háromnegyed literes üveget és elkezdem a rétegezést. Egy sor aszalt szilva, egy-két evőkanálnyi méz, aztán megint szilva és újra méz, amíg el nem fogy a gyümölcs.

Most jöhetnek a fűszerek, beledugdosom az üvegbe, illetve üvegekbe a fahéjrudakat meg a félbevágott vaníliarudat, és a fűszeres-mézes szilvaszemeket megöntözöm annyi vodkával, amennyi ellepi őket. Gondosan csavarozás, hogy jól zárjon az üveg teteje, és aztán 3-4 napig békén hagyom a mézes alkoholban duzzadozó szilvaszemeket és csak néha-néha rázom össze, hogy a méz könnyebben beleoldódhasson a vodkába.

Aztán amikor úgy látom, hogy az alkoholnak már gyönyörűsége lila színe lett, akkor 20 deka mézet kavargatva összelangyosítok fél liter vízzel és ezt az édes levet hozzáöntöm a mézes-vodkás szilvához.

Megint csavarozás és a lezárt üveget vagy üvegeket beteszem a hűtőbe, néhány likőrös poharat pedig a mélyhűtőbe süllyesztek. Mert az aszaltszilva-likőr hidegen, deresen jeges poharakból kortyolgatva a legjobb. 1, 5 liter likőr lesz belőle.

### **Bail\*ys (házi Baileys 1.)** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

400 ml tejszín, 100 ml vodka, 50 ml Whisky, 50 ml konyak, 1 csomag vaniliás cukor, 125 g cukor, 2 tk. Nescafé.

Az összes hozzávalót összekeverni és hidegre tenni. Naponta felrázni. A kávé elkeverhetjük egy kevés szeszben is! Egy hét múlva fogyasztható.

### **Bail\*ys (házi Baileys 2.)** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

400 ml tejszín, 100 ml vodka, vagy más rövidital, 1 csomag vaniliás cukor, 50 g cukor, 1 dl hideg kávé.

Az összes hozzávalót összekeverni és hidegre tenni. Naponta felrázni. A kávé elkeverhetjük egy kevés szeszben is! Egy hét múlva fogyasztható.

### **Banánlikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

1/2 kg banánt felszeletelünk, és egy edényben cukorral lerétegezzük. 3 nap után szitán áttörjük, és a szitán még 1 dl vizet átengedünk. Ehhez a léhez 2, 5 dl szeszt, pár csepp rumeszenciát, fél citrom levét, és 1 evőkanál karamellt teszünk. Alaposan összekeverjük, 10-15 napot érni hagyjuk, majd leszűrjük.

### **Baracklikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók: 75 dkg méz, 1 kg darált barack, 5 barackmag bél, 3/4 liter 80 fokos alkohol, 3/4 liter víz, kevés csersav.

Elkészítés: A barackot megmossuk, ledaráljuk, hozzátesszük a barackmagot, s az átszűrt mézszörpöt, amit előzőleg összefőztünk a mézzel, vízzel s csersavval, majd lehűtöttük. Hozzáadjuk a szeszt és meleg helyen 14 napig állni hagyjuk. Leüleptítjük, átszűrjük és üvegekbe töltjük. A méz lehetőleg világos színű (akác) legyen.

### **Bodزالikőr** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

1 liternyi bodzabogyó, 2 liter víz, 1 kg cukor, 1 rúd vanília, 6 szegfűszeg, kevés szerecsendió, 1 citrom, fél liter tisztaszesz.

A bodzát a vízzel és a cukorral fél órán át főzöm. A levét leszűröm, hozzáadom a fűszereket és a citromlevet, majd újabb órán át főzöm. Ezután újra leszűröm és elkeverem a finomszesszel. Üvegekbe töltöm.

### **Borlikőr** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

Fél liter testes vörösbort, 40 dkg cukor, 2,5 dl rum, 1 vaniliarúd.

Hosszában kettéhasítom a vaníliát és a többi hozzávalóval együtt jól záródó üvegbe teszem. Egy hónapig nem bántom, időnként felrázom. Leszűröm és még 2-3 hétig hagyom érni.

### **Borsmentalikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Összekeverjük a következő fűszereket 4 dl vodka és 2 dl víz keverékével: 6 g borsmenta, 1-1 g fodormenta és narancshéj. 2 napig áztatjuk, majd leszűrjük, és 1 kg cukorból készült sziruppal összekeverjük. Zöld ételfestékkel színesítjük.

### **Carola\*s (házi Carolans)** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

6 tojássárgája, 30 dkg porcukor, 400 ml tejszín, 2 dl rum, 3 dl lehűtött forralt tej, 3 el Nutella, 3 dl vodka.

A tojást a cukorral kikeverni, a Nutellát, majd a többi anyagot fakanállal, vagy géppel hozzákeverni. A hűtőben tárolt italt naponta fel kell rázni. Pár nap múlva fogyasztható.

### **Citromlikőr 1.** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Tíz alaposan megmosott és papírtörkövel megszáritgatott citromot és két zöldcitromot vékonyan megpucolok. Aztán a sárga és zöld héjakat beleszórom egy nagy befőttesüvegbe, öntök rá másfél liter olcsóbb vodkát, majd kb. egy hétig hagyom állni az egészet. Leszűröm a citromos vodkát, és másfél kiló cukorból másfél liter vízzel összemegítetem, de már langyosra hűlt sziruppal összekeverem. A kész citromlikőr mélyhűtőből elővárszolt, zúzmarás poharakba töltve mennyei igazán. (kb. 4 liter lesz)

### **Citromlikőr 2.** (<http://www.nlcafe.hu/>)

A citromot, narancsot vékonyan meghámozzuk, ügyelve, hogy a fehér héj bele ne kerüljön. A kb. 20 g-nyi héjra egy üvegben 150 ml vodkát öntünk, és 6 napig érleljük. Ezután leszűrjük. Ehhez adunk 50 ml gyümölcslevet, 300 ml cukorszörpöt, 190 ml vodkát, s ha szükséges karamellel színezzük. 24 órát hűtőszekrényben tartjuk, majd leszűrjük és ledugaszoljuk.

### **Citrompálinka (Limoncello) (<http://www.nlcafe.hu/>)**

Hozzávalók: 1 kg citrom, 1 liter alkohol, 1 kg cukor.

Végy 1 kg citromot, majd egy éles kést, és vastagon hámozd meg, hogy a fehér húsa is belekerüljön. Végy egy széles szájú üveget és szórd bele. Miután vásároltál a patikában 1 liter 96 %-os alkoholt, locsold rá a szomjas citromhéjakra. Hagyd állni 4 napig, keverd meg, és adj neki még egy napot. Forralj 1 liter vizet, majd tégy hozzá 1 kg cukrot és kevergesd, míg fel nem olvad. Amikor lehűlt a szirup öntsd nyakon a részeg citromhéjat. Egy nap múlva szűrd le, tedd üvegbe, jól hűtsd le. Kínáld meg a szomszédot egy kupicával a többit, dugd el előle, mert megissza az összest.

### **Cointreau (<http://www.nlcafe.hu/>)**

Ez az egyik legfinomabb és legdrágább italkülönlegesség, amit mostantól otthon is elkészíthetünk. Egy 3 l-es üvegbe 1 l alkoholt öntünk, hozzáadunk 1 kg cukrot, 1 apró darabokra vágott citromot és narancsot (mindkettőt héjastul), valamint 1 rúd kettévágott vaníliát. Az üveget jól lezárjuk, majd 15 napon át állni hagyjuk, de minden nap alaposan felrázzuk. Két hét elteltével vásznon, majd szűrőpapíron áttöltve leszűrjük. Jól lehűtve fogyasszuk

### **Csokilikőr (<http://nana.hu>)**

**Hozzávalók:** 20 dkg kakaós / csokoládés sűrített tej, 2 rúd vanília, 3 dl konyak

**Elkészítés:** A hozzávalókat összekeverjük és hűtőbe tesszük. Fogyasztás előtt leszűrjük és csokireszelékkel a tetején üvegpoharakban tálaljuk. Rumos meggyel díszíthetjük.

### **Csokilikőr (<http://www.nlcafe.hu/>)**

Hozzávalók.:

**10 dkg étcsokoládé,**

**20 dkg kristálycukor,**

**7 dl tej,**

**1 tojás sárgája,**

**2 cs. vaníliás cukor,**

**2dl tiszta szesz, vagy 4 dl vodka.**

10 dkg reszelt étcsokoládét 2-3 evőkanál langyos tejjel simára keverjük, s a tojás sárgáját is hozzáadjuk. A többi tejet forraljuk, közben a melegedő tejjel felhígítjuk a csokit, s a forró tejbe öntjük, állandó keveréssel pár percig főzzük. A tűzről levéve belekeverjük a vaníliás cukrot. Ha kihűlt, hozzáadjuk a szeszt.

Hűtőben lehűtjük, és fogyasztható. Legfinomabb, ha egy hetet áll.

### **CSOKILIKŐR (<http://www.nlcafe.hu/>)**

Egy deci rumhoz 2-3 deci tej, rá 2-4 csapott evőkanál cukor, 2 csapott evőkanál főzős kakaó, rá egy teljes tasak tejszínhab-por. Ezt shaker-ben vagy turmixban, vagy botmixerrel jó sokáig mixeld, legyen habos! Hűtőben tárold, de a legjobb, ha jégkockával kínáld, és mielőtt öntesz belőle a tejszínhab-por miatt mindig rázd meg az üveget.

### **Csokoládé likőr 1. (<http://www.nlcafe.hu/>)**

Hozzávalók:

4 tojás sárgája, 50 dkg cukor, 0,5 dl víz, 5 dkg kakaó, 5 dl tej, 10 dkg étcsokoládé, 4

dl pálinka vagy 2, 5 dl 96 százalékos tiszta szesz.

Elkészítés:

4 tojás sárgáját kikeverünk 1/2 kg cukorral, kb. 1/2 dl vízzel, majd hozzáadunk 5 dkg kakaót és 1/2 l tejet. Ezt simára keverjük, és felfőzzük. A tűzről levéve állandó keverés mellett hűtjük, és 10 dkg étcsokoládét teszünk hozzá. Ha teljesen kihűlt, 4 dl pálinkát vagy 2, 5 dl tiszta szeszt adunk hozzá.

### **Csokoládélikőr 2.** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók:

2 dl víz, 15 dkg cukor, 3 evőkanál kakaó, 2, 5 dl rum, sűrített tej.

Elkészítés:

A vizet a cukorral és a kakaóval összefőzzük. Ha kihűlt, sűrített tejet nyomunk bele, és hozzáadjuk a rumot.

### **Csokoládélikőr 3.** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók:

1 dl porcukor, 1 dl Neskakaó, 1 dl alkohol (konyak, vodka stb. ), 2 dl tejszín.

Elkészítés:

A hozzávalókat egy üvegben vagy mixer pohárban jó alaposan összerázzuk. Hűtőben tároljuk

### **Dió likőr** (<http://nana.hu>)

**Hozzávalók 1 literhez:** 40 dkg dió (hámozott), 40 dkg kandis cukor, 1 liter konyak

**Előkészítés:** A diót kiválogatjuk, és alaposan megtisztítjuk. Egy sötét üveget

kimosunk. **Elkészítés:** A sötét üvegben összekeverjük a diót a cukorral és a konyakkal. Meleg helyen állni hagyjuk, majd leszűrjük, és likőrös üvegbe töltjük. A diót süteményekbe (sómlói galuska) felhasználhatjuk.

### **Eperlikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók: 1,2 kg érett eper, 7 dl kommersz konyak, 60 dkg cukor.

A megtisztított epret alaposan megmossuk és megszáritjuk, majd egy nagy cserépfazék vagy befőttesüveg aljára halmozzuk. Meghintjük a cukorral, leöntjük az alkohollal, és légmentesen lezárjuk. Legalább 1 hónapra a kamrába állítjuk, közben többször megrázogatjuk, hogy a cukor feloldódjon. A likőrt leöntjük, és zárható üvegbe töltjük, a visszamaradt epret gyümölcsalátákba, fagyaltkelyhekbe, használhatjuk fel.

### **Francia likőr** (<http://nana.hu>)

**Hozzávalók:** 1,5 kg feketeribizli, 3/4 l jó vörösbor, 2 szem szegfűszeg, 1 darabka

fahéj, 2 kg cukor **Elkészítés:** A ribizliszemeket megmossuk, kiválogatjuk, majd lecsepegtetjük. Egy edénybe tesszük, és addig kevergetjük főzés közben, míg a szemecskék széthasadnak. Egy nagyobb uborkásüvegbe helyezük a ribizlit, 2 szegfűszeget és a fahéjat. Ráöntjük a bort. 4-5 napig hűvös helyen állni hagyjuk. Néha átkeverjük. Ezután a gyümölcsöt leszűrjük, majd átpasszírozzuk, hogy minél több gyümölcslé legyen. Hozzáadjuk a cukrot, és magas hőmérsékleten kevergetjük addig, míg a cukor elolvad, de nem forr (kb. 2-3 perc a forráspontig). Leszűrjük és üvegekbe töltjük. Ha kihűlt, lezárjuk.

### **Francia málnalikőr (Crème de framboise) házilag**

[\(http://chiliesvanilia.blogspot.com/\)](http://chiliesvanilia.blogspot.com/)

**Hozzávalók:**

1 kg málna (fagyasztott vagy friss)

7,5 dl vodka

40 dkg cukor

A málnát picit nyomkodjuk össze és tegyük egy kétliteres üvegbe. Öntsük le az alkohollal, szorosan zárjuk vagy kössük le, majd hagyjuk állni 5-6 hétig (néha rázzuk fel). Ekkor szűrjük át (gézen keresztül a legkönnyebb). A cukrot 2 dl vízzel forraljuk össze, amíg teljesen felolvad, s pár percig főzzük. A szirupot öntsük a málnás alkoholhoz, keverjük össze, végül töltsük sterilizált üvegekbe. Lehetőség szerint fagyasztás előtt pihentessük legalább néhány hétig, de inkább 2-3 hónapig.

**Fügelikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók (kb. 0.5 literhez): 250 g érett füge, 20 g friss gyömbér, 80 g fehér kandiscukor, 0.5 l vodka  
Elkészítése: A meghámozott fügét negyedeljük, a gyömbért felszeleteljük, és a többi hozzávalóval üvegbe tesszük, szorosan lezárjuk. Világos helyen kb. 2 hónapig állni hagyjuk, alkalmanként megrázogatjuk. Először szitán, majd kávéfilteren átszűrjük, üvegekbe töltjük és lezárjuk. További 3 hónapig pihentetjük, csak azután fogyasztjuk.

**HÁZI BAILEY'S LIKŐR** (<http://macsfalatok.blogspot.com/>)

Hozzávalók:

2 tubus sűrített tej

1 dl erős kávé

2 dl habtejszín

2 dl rum

2 kávéskanál kakaópor

Az elkészítés rém egyszerű: a hozzávalókat alaposan összekeverjük... :)

Kb. 1 liter lesz belőle.

**Házi Bailey's** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók:

3 dl konyak,

4 dl tejszín,

2 tubus sűrített tej (az egyik lehet csokis),

2 dl feketekávé,

2 csomag vaníliás cukor,

2 db Danette csokipuding

Elkészítés: A hozzávalókat összekeverjük, üvegbe töltjük, és jól összerázzuk.

Hutoben érleljük pár napig. Jégkockával kínáljuk.

Kb. 1 liter lesz belőle

Én nem érleltem csak egy napig, illetve reggeltől délutánig:-))

**Karácsonyi mézes pálinka** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók: 4, 5 dl házi pálinka, fél dl méz, mézes süteményekbe való fűszerek (fahéj, szegfűszeg, gyömbér, citromhéj, ánizs, stb.)

Az ízlés szerint fűszerezett, mézzel kevert pálinkát rázza össze 2-3 naponta

Karácsonyig, közben tárolja sötét, hűvös helyen. Fogyasztás előtt szűrje át. A nagy ünnepi ebédek és vacsorák előtt kiváló étvágygerjesztő.

### **Kávélíkiör** (<http://www.nlcafe.hu/>)

150 gramm frissen őrölt kávé, egy liter fehérborpárlat, egy rúd vanília, 375 gramm cukor, 220 milliliter víz.

A kávé és a vaníliarudat tegyük a borpárlatba, hagyjuk érlelődni 10 napig. Szirupot készítünk: a vizet felforraljuk a cukorral, és azon melegében ráöntjük a kávé szeszre. Egy újabb hét múlva leszűrjük és üvegekbe töltjük. Az első kóstolás után várjunk még egy hónapot. Nem kell aggódnia, ha vékony „seprőréteget” találunk, a minősége azért kiváló.

### **Kókuszlikör** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

4 dl finomszesz, 50-60 dkg cukor, 1,5 l tej, 10 dkg kókuszreszelék, 2 csomag vaniliás cukor.

A tejet felforralom és a kókuszreszelékkel együtt egy órán át lassú tűzön főzöm. A tűzről levéve belekeverem a cukrokat. Mikor kihűlt, átszűröm és összekeverem az alkohollal.

### **Kókuszlikör** (<http://www.nlcafe.hu/>)

4 dl tejszínben 3-5 evőkanál kókuszreszeléket főzünk, kb. 15-20 percig, majd leszűrjük. Kihűlten hozzákeverünk 3 evőkanál cukrot, 1-2 cs. vaniliás cukrot, 1 dl tiszta szeszt, és kókuszaromát. Pár napig lehet érlelni, besűrűsödik.

### **LIMONCELLO** (Stahl)

5 citrom

1 zöldcitrom

1/2 l vodka

60 dkg cukor

1/2 l víz

1. A citromot és a zöldcitromot alaposan megmossuk szappanos meleg vízzel, majd leöblítjük, és szárazra töröljük. Krumplihámozóval vékonyan leszedjük róla a héjakat, amelyeket beleteszünk egy nagy befőttesüvegbe. Ráöntjük a vodkát, és állni hagyjuk kb. 1 hétig. Ez alatt a finom aromák meg a csodálatos színezőanyagok kioldódnak a citromhéjakból, és ízüket-színüket egyaránt átveszi az alkohol. (A kopasz gyümölcsök levét facsarjuk ki, és fagyasszuk le jégkockatartóban. Sokáig eláll, és mindig épp annyit használhatunk belőle, amennyire szükségünk van.)

2. Amikor eljön a likőrfőzés ideje, leszűrjük a citromos vodkát, a héjakat kidobjuk, és a cukorból meg a vízből szirupot főzünk. Ez annyit tesz, hogy beleszórjuk a cukrot 1 kis fazékba, ráöntjük a vizet, és kevergetve addig melegítjük mérsékelt tűzön, amíg a cukor fel nem oldódik.

3. Ha a cukorszirup langyosra hűlt, összekeverjük a citromos vodkával, és tölcséren át tökéletesen tiszta üvegekbe töltjük. Ledugaszoljuk őket, kötünk rájuk 1-1 masnit, és ajándékozásig, illetve utána is a hűtőben vagy a mélyhűtőben tartjuk.

Így több hónapig eláll, és minél hidegebben szervírozzák, annál elragadóbb.

Kb. 2 liter lesz belőle.

### **Mandulatej tojáslikörrel** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

25 dkg mandula, 20 dkg cukor, fél rúd vanília, 8 dl tej, 1 dl tejszín, 1 dl tojáslikör.

A mandulát forró vízbe áztatom, a héját lehúzó és a cukorral mozsárban

összetöröm. Beleteszem a vaniliás tejbe és lassú tűzön 8-10 percig forralom. A tűzről

levéve lehûtöm, hozzáadom a tejszínt és a likört, majd jéghidegen kehely poharakban kínálok.

### **Marcipánlikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

4 dl tejszínt és 1 liter tartos tejet felforraltam, és beletördeltem a marcipánt, kb 30 dkgot. Elég nehezen olvadt el, ezért szerintem legközelebb összeturmixolom, és utána főzöm fel. Izlés szerint jöhet bele cukor, és az alkohol, ami nálam 7 dl brendy volt, de azt már csak kihült állapotban kevertem hozzá. Végül is a hozzávalókat mindenki a saját izlése szerint állíthatja össze, mi jó édesen szeretjük, és lehet még egy kis alkohol tartalom is elférne benne. Jó kis adag lett belőle, és ha azt veszem a fél liter szamosi marcipán likőr 2200Ft, ez is kb annyi, de 2 liter lett belőle bőven!

### **Martini (fehér)** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók:

50 dkg rizs, 1, 5 kg cukor, 3 liter víz, 4-5 db szegfűszeg, 1 fahéj darab, kicsi vaníliarúd, 2 db citrom szeletelve, 2 dkg élesztő, 1 csomag mazsola.

Elkészítés:

A hozzávalókat egy 5 literes üvegbe tesszük, majd felöntjük a kimért vízzel. A napra kiteszük, de előtte lefedjük zacskóval, amit kiszurkálunk. Kb. 4-5 hét az érési idő, ez alatt teljesen letisztul. Vékony cső segítségével üvegbe töltjük.

Hûtve, citromkarikával nagyon finom ital.

### **Mart\*ni (házi Martini)** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

5 l-es befőttes üveg, 1 kg rizs, 1,5 kg cukor, 1 citrom apróra vágva, 6 cm-nyi vaníliarúd 1 cm-es darabokban (vagy 4 csomag vaniliás cukor), 4 szem szegfűszeg, 1 kk. örölt fahéj, 10 szem áfonya, 3 szem kardamon mag, fél dkg élesztő, 3 l langyos víz, 10 dkg mazsola.

A hozzávalókat összekeverem, az üveget lefedem és naponta megkeverem. Mikor a forrás abbamarad, papírral lefedem, legumizom és hagyom letisztulni. Utána átféjtem üvegekbe. Azonnal fogyasztható, de érlelés után még finomabb.

### **Mazsolabor** (<http://www.nlcafe.hu/>)

2 kg mazsola, 5 kg cukor, 25 l víz, Tokaji borélesztő.

A mazsolát leforrázni 6 l felfőzött víz és 3 kg cukor keverékével. Megvárni amíg a mazsola jól megduzzad, és utána összeturmixolni, ha van ilyen nyeles turmixod, az is jó, és beletenni a borélesztőt. 1 hetet várni, minden nap jól megkavarni. 1 hét után átszűrni géz anyagon, jól lecsöpögtetni, és beleönteni 1 25 l-es hordóba ( nekem műanyag van itthon). 25 l-6 l víz=19 l víz, ezt felfőzni a hátralevő 2 kg cukorral, lehűteni kézmelegre, és felönteni a műanyag hordót. Lezárni légmentesen, beletenni a pufogatott, azon keresztül kijönnek a gazok, de levegő nem megy bele a mustba mivel a pufogatóban van 1 kis víz. 3 hónap alatt kiforrt nekem a fürdőszobában, vigyázni kell, hogy le ne álljon a forrás a hideg levegőtől. Utána leszívni az aljáról, és üvegballonban hűvös helyre tenni, hogy pihenjen. 2 hónap után ha van kedved akkor fejsd le még egyszer, és gyönyörű szép, és átlátszó isteni valódi borod lesz. Sok sikert, a boraszati vagy gazdaboltban mindent megtudsz venni, amid nincs otthon. Érdemes, mert csak 1-szer van rá kiadásod, és barmikor csinálhatsz bort.

### **Mazsolalikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

1 liter barna sör, 25 dg cukor, 2 dl tiszta szesz, 25 dk mazsola, 1 rúd vanília, 1 rum

aromaLangyos sörben old fel a cukrot, aztán add hozzá a többit is. Jól keverd össze és érleld egy nagy befőttes-üvegben egy tányérral lefedve. 1-2 hónapig kell érlelni. Jó lett néhányszor meg is kevertem, mert a mazsola megdagadt és feljött a teteire. Végül óvatosan leszűröd, a gyümölcsöt újból fel lehet használni kicsit több cukorral elkeverve. Ha nem elég tiszta kávé filteren átszűrheted.

### **Meggylikőr** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

1,5 kg meggy, 1 kg cukorból és 1 liter vízből készült szirup, 1 rúd vanília, 3 g fahéj, 5 szegfűszeg, 4 szem keserűmandula, fél liter finomszesz.

A meggyet kimagozom és egy bőszájú üvegbe teszem. Felöntöm a lehűlt cukorsziruppal, beleteszem a vaníliát, a fűszereket, illetve a mandulát és az alkoholt. Jól elkeverem és 3 hétre lefedve kirakom a napra. Ezután leszűröm, üvegekbe rakom és jól ledugaszolom.

### **Meggylikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók: 60 dkg méz, 1 kg meggy, 0,8 liter 80 fokos alkohol, 1/2 liter víz, 5 dkg mandula, 1 dkg fahéj, tört meggy, 2 szelet héjas citrom, 1 késhegynyi csersav.

A vizet, mézet, csersavat összefőzzük, lehabozzuk s hűlni hagyjuk. A megmosott, lecsurgatott meggyet a többi hozzávalókkal együtt üvegbe tesszük. Ráöntjük a mézszörpöt, az alkoholt, lekötjük celofánnal s két hetet állni hagyjuk. Ülepítjük, leszűrjük, üvegekbe töltjük, tároljuk.

### **Mentalikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Elkészítése: Egy csokor friss mentalevelet megmosunk, megszáritgatunk és beletesszük annyi vodkába, hogy ellepje. 3-4 hétig érleljük, időnként felrázzuk, majd leszűrjük. Ez a likőr alapanyaga, eszenciája. Ezt cukorszörppel és tetszés szerint hígított vodkával elegyítjük, és még tovább érleljük 1-2 hétig.

Gyógylikőr (<http://www.nlcafe.hu/>)

2dionyi szárított gyömbér 1 tasak darabos fahéj 1 tasak szegfűszeg 50 dkg méz 7 dl (gyümölcspálinka) vodka mindent összeönteni. 1 hétig rázogatni. két hétig pihentetni utána leszűrni és iható"

### **Mézlikőr** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

1/2 kg méz, 1/2 l 96 %-os tisztaszesz.

A mézet feloldom az alkoholban és elkeverem fél liter felforralt és lehűtött vízzel. A sorrendet nem szabad felcserélni ! A likőrt vastag szűrőpapíron átszűröm, majd legalább 3 hónapig érelem.

### **Narancslikőr** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

60 dkg méz, 1 liter víz, 1,5 liter konyak, 4 narancs, 4 szegfűszeg, késhegynyi csersav. Meghámozok 3 narancsot, megtisztítom a fehérjétől, összevágom és nagy üvegbe teszem a negyedik (egész) narancssal együtt és ráöntöm a konyakot. 10 napig állni hagyom. A mézet, vizet, csersavat szirupká főzöm, lehabozom, lehűtöm és hozzáöntöm a narancshoz. Beleteszem a szegfűszeget és letakarva még 10 napig állni hagyom. Ezután ülepítem és üvegekbe töltöm.

### **Narancslikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók: 40 dkg cukor, 4 dl tejszín, 2 dl narancslikőr, 1 dl narancslé.

A cukrot nagy lábosban, takaréklángon állandó keverés mellett aranysárgára

karamellizáljuk. Felöntjük a tejszínnel, és összeforraljuk. Kis lángon, kevergetve addig főzzük, míg a karamell feloldódik. Belecsorgatjuk a likórt és a narancslevet, ismét felforraljuk, majd hűlni hagyjuk. Az italt szitán átszűrjük, jól záródó, csiszolt üvegpalackba töltjük, és hűtőszekrényben tároljuk. Fogyasztás előtt mindig fel kell rázni.

### **Narancslikőr (2)** (<http://www.nlcafe.hu/>)

10 narancs sárga héját vékonyan levágjuk, 1 literes üvegbe tesszük, s ráöntünk 1/2 liter finom spiritust. 2 hétig meleg helyen, vagy napon hagyjuk állni, időnként fölrázzuk. 3/4 kiló cukrot 2 deci vízzel sűrűre főzünk, a héjakat a spiritussal szitára öntjük s egy merítő kanál forró vízzel leöblítjük, hogy ez a víz is a spiritusba csepegjen. A lehűlt sűrű cukrot összekeverjük a narancslével, illetve spiritussal s tovább éppen úgy járunk el, mint az előbbieknél. Ha gyenge volna a likőr, még egy kevés spiritust tehetünk hozzá, ha nagyon erős, csak forró vízzel gyengítsük azt.

### **Narancslikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók, kellékek:

0, 5l kiváló minőségű vodka

4 db vastag héjú, illatos narancs

3dl tej

2dl víz

30dkg cukor

tölcsér

filterpapír

csavaros tetejű 3l-es befőttes üveg

Elkészítés

Az érlelés ideje 3 hét. Ezalatt naponta 1-2-szer alaposan fel kell rázogatni a keveréket.

A narancsok sárga héját fejtsük le, majd a belső fehér réteget gondosan kaparjuk ki.

Tegyük a befőttes üvegbe és öntsünk rá fél liter vodkát.

Egy hét elteltével öntsünk rá 3dl tejet.

Újabb egy hét elteltével 30dkg cukorból és 2dl vízből főzött, majd kihűtött szirupot teszünk hozzá.

A harmadik hét letelte után szűrőpapíron átszűrjük és az időközben megfestett palackba töltjük.

### **Olasz citrom likőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

5 citrom sárga héja 5 dl 90 fokos alkohol 7 dl víz 1 citrom átszűrt leve 50 dkg cukor  
A citromokat forró víz alatt megsikáljuk, majd vékonyan meghámozzuk és csatos üvegbe szórjuk. Ráöntjük az alkoholt jól lezárjuk és legalább 10 napig érleljük - rázogatjuk majd leszűrjük. A vizet a cukorral, citromlével szirup sűrűségűre főzzük, kihűtjük. Beleöntjük az üvegbe 1 hétig érleljük, rázogatjuk. Sűrű szövésű szalvétán átszűrjük palackokba öntjük 2 hétre hűvös sötét helyre tesszük. A színe szép sárga lesz, emésztést serkentő hatású. Hűtve kínáljuk.

### **RÉGIMÓDI KÁVÉLIKŐR** (<http://www.nlcafe.hu/>)

6 dkg kávéból 3 dl vízzel erős kávé kell főzni. Közben 30 dkg cukorból és 3 dl vízből, - egy vaníliarúddal sűrű szirupot főzünk. Ha minden kihűlt, a vaníliarudat kidobjátok és összekeveritek a kávéval, a szirupot, és + még 3 dl 96%-os alkoholt. Jól ledugaszolva néhány napig kell érlelni.

### **Rumos tojáslikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

5 tojás sárgáját fél kg cukorral, egy cs vaníliás cukorral fél óráig keverünk./? sztem én nem kevertem olyan sokáig, robottal pár perc/Hozzáadunk fél liter forralt, lehűtött tejet, 10 percig keverjük/turmixban kevesebb, amíg elolvad a cukor/, majd 3 dl rumot adunk hozzá.

### **Skót tojáslikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók: 10 tojássárgája, 20 dkg cukor, 5 dl tejszín, 2.5 dl skót whisky, csipetnyi őrölt fahéj és csillagánizs

Elkészítés: A tojássárgáját a cukorral, a fahéjjal és az őrölt ánizzsal fémálba tesszük. Gőz fölött, habverővel addig keverjük, amíg a cukor felolvad. Apránként hozzáöntjük a tejszínt is, és addig verjük, amíg krémes nem lesz, Végül hideg vízzel félig teli tálba tesszük, és állandóan kevergetve kihűtjük. Lassan csorgatva belekeverjük a whiskyt is. Üvegbe töltjük, és jól lezárjuk.

Hűtőszekrényben kb. 4 hétig eltartható. de a nyitott üveg tartalmát gyorsan használjuk fel.

Elkészítési idő kb. 30 perc

### **Tia Ma\*ia (házi Tia Maria)** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

3 dl víz, 20 dkg cukor, 1 rúd vanília, 6 dkg instand kávé, 7 dl vodka .

A vizet a cukorral sziruppá főzöm, beleteszem a hosszában kettévágott vaniliarudat. A kávé feloldom egy csésze vízben, hagyom kihűlni, majd a vodkát összekeverem a másik két folyadékkal. A folyadékot egy alkalmas üvegbe töltöm és jól lezárva két hétre állni hagyom. Ekkor kiviszem a vaniliarudat és a folyadékot egy finom szűrőn leszűröm.

### **Tojáslikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

1.)

3 tojás sárgáját elkeverjük 25 dk cukorral, közben 1/2 liter, szintén 25 dk cukorral édesített tejben megfőzünk fél rúd vaníliát, s hűlni hagyjuk, míg langyos lesz. Ekkor hozzáadjuk a cukorral elkevert tojás sárgáját, és gyenge tűznél sűrűre főzzük. Kihűlés után ehhez a tojásos-tejes masszához kanalanként belekeverünk 200 ml 90 fokos alkoholt és 80 ml rumot vagy megfelelő rumeszenciát. Rum helyett konyakot is használhatunk. Íze még pikánsabb, ha 5 g narancseszenciát is teszünk bele. Fogyasztás előtt érni hagyjuk.

2.)

6 tojássárgáját kikeverünk 6 evőkanál cukorral. Ehhez adunk fél liter nyers tejet, (nem tévedés!) vagy 3 dl nyerstejet és 2 dl tejszínt. Hozzákeverünk 3 csomag vaníliás cukrot, és 3-4 dl tiszta szeszt, attól függően, hogy milyen erősre akarjuk készíteni. Ez a mennyiség kb. 1 liter, üvegbe öntjük, lezárjuk, és hagyjuk 4-6 hétig, hogy összeérjen.

3.)

Hozzávalók: 5 tojássárga, kb. 15 dkg porcukor (ízlés szerint), egy vaniliarúd vagy egy csomag vaníliás cukor, 6 dl tej, 2, 5 dl tiszta alkohol (90 fokos) vagy, 2 dl tiszta alkohol és fél dl konyak.

A tojások sárgáját keverje simára a vaniliarúd kikapart belével, vagy a vaníliás cukorral és a porcukorral. A felforralt és lehűtött tejet és az alkoholt apránként adagolja hozzá. Karácsonyig pihentesse hűvös helyen, és 2-3 naponként rázza össze.

Jól behűtve likőrös pohárban, vagy konyakos pohárban, tejszínhabbal díszítve kínálja.

**4.)**

Hozzávalók: 5 tojássárgája, 40 dkg cukor, 2 cs. vaníliás cukor, 4 dl tejszín, 2. 5 dl 96%-os alkohol.

A tojássárgákat a cukorral, vaníliás cukorral elkeverjük. Folyton keverve, apránként hozzáadjuk a tejszín, majd a szeszt. Jól összedolgozzuk.

**5.)**

Hozzávalók: 6 tojássárgája, 35 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 5 dl tej, 3 dl szesz.

A tejet felforraljuk, kihűtjük. A tojássárgákat, a cukrot, vaníliás cukrot jól kikeverve, hozzáadjuk lassan a kihűlt tejet. Alaposan felrázva szeszt öntünk hozzá. Hűtőben 2 hétig érleljük, közben 2 naponta átszűrjük.

**6.) (Alkoholmentes tojáslikőr)**

(Fogyasztás előtt maximum 1 nappal készítendő!)

Hozzávalók: 1 liter tej, 4 egész tojás, kb. 10 dkg porcukor (ízlés szerint), 2 csomag vaníliás cukor, örölt szerecsendió a díszítéshez.

Keverje simára a lazán felvert tojásokat, a tejet és a porcukrot egy főzőedényben. Gyakori kevergetés mellett lassú tűzön főzze öt percig. Vegye le az edényt a tűzről, és öntse bele a vaníliás cukrot is és jól keverje el. Ezután hűtse le. Szervírozza melegen, szerecsendióval díszítve, vagy tegye a masszát turmixgépbe és adjon hozzá egy csésze tört jeget. Mixelje habosra, a tetejét díszítse szerecsendióval.

**7.)**

4 tojássárgáját szűrőn át, hogy a hártyája ne kerüljön bele, tálba csurgatunk. Habosra keverjük 250 g porcukorral és negyed csomag vaníliás cukorral. Összekeverjük 3 dl tiszta szesszel, és literes üvegbe töltve annyi nyers tejet öntünk hozzá, hogy az üveg megteljen. 2 hét múlva fogyasztható, de nem áll el sokáig. Rendes helyen ez nem probléma. Ha az üvegben ülepedést tapasztalunk, jól összerázzuk.

### **Tojáslikőr** (<http://www.nlcafe.hu/>)

Hozzávalók, kellékek:

0, 5l kiváló minőségű vodka

1 db vaníliarúd

6db tojássárga

5dl tejszín

30dkg porcukor

Elkészítés

A cukrot a tojássárgával habosra keverjük.

Közben felforraljuk a tejszín az összedarabolt vaníliával.

A tejszín gőz fölé helyezük és óvatosan habverővel belekeverjük a cukros tojást.

Ezután levesszük a gőzről és habosra verjük, majd kis adagokban hozzákeverjük a vodkát.

Addig kevergetjük, amíg ki nem hűl.

Selymes ízű, krémes italt kapunk.

### **Tojáslikőr 1.** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

5 sárgája, 25 dkg cukor, 1 cs vaníliás cukor, 2,5 dl tejszín, 1/8 l tej, 1/8 l tisztaszesz.

A sárgáját habosra keverem a cukrokkal. Hozzáadom a tejszín, a tejet és az alkoholt.

Jól elkeverem és üvegekbe töltöm. A üvegeket jól ledugaszolva 2 hónapig nem bántom.

### **Tojáslikőr 2.** (<http://c2.grocceni.com/coctail.html>)

10 tojássárgája, 20 dkg szitált porcukor, 2,5 dl tejszín, fél liter konyak.

A tojássárgáját és a porcukrot egy tálban habverővel elkeverem. Lassan belekeverem a tejszínt. A tálát egy melegvizes fürdőbe állítva kézi keverőgép legalacsonyabb fokozatán addig keverem, míg sűrű krémmé nem válik. A tálát jeges vízbe állítom és addig verem, míg le nem hűlt. A tálát kiveszem a meleg vízből és vékony sugárban beleöntve jól belekeverem a konyakot. A habos likört egy tölcséren át lassan beletöltögetem az üvegbe, míg teljesen tele nem lesz. Két nap után már meg lehet kóstolni. A likört hűvös, sötét helyen tároljuk. Fogyasztás előtt jól rázzuk fel. A felbontott üveget hamarosan el kell fogyasztani.

### **Tojáslikőr I. (<http://nana.hu>)**

**Hozzávalók:** 0,5 liter tej, 5 tojássárgája, 40 dkg cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál rum, 3,75 dl vodka  
**Elkészítés:** A felvert tojássárgájához adjuk a cukrot, vaníliás cukorral ízesítjük, habosra keverjük. Lassan hozzáadjuk a lehűtött, felforralt tejet is miközben folyamatosan keverjük. Vodkaival és a rummal ízesítjük.

### **Tojáslikőr II. (<http://nana.hu>)**

**Hozzávalók:** 0,5 liter tejszín, 50 dkg porcukor, 1 rúd vanília, 6 tojássárgája, 0,5 l vodka  
**Elkészítés:** Felforraltjuk a tejszínt a porcukorral és vaníliával ízesítjük. Habosra keverjük a tojássárgákat, és állandóan kevergetve hozzáadjuk a tejszínt. A vodkát kiskanalanként keverjük bele.

### **Tutti-frutti likőr (<http://www.nlcafe.hu/>)**

**Hozzávalók:** 50 dkg piros ribiszke, 25 dkg fekete ribiszke, 50 dkg málna, 25 dkg eper, 3,5 dl vodka, 1 kg cukor, 5 dl víz.

A gyümölcsöket gondosan, többször váltott vízben megmossuk, ha szükséges, 10-15 percig áztatjuk, hogy minden szennyeződés lekerüljön róluk. Leszárasszuk, kicsumázzuk és még egyszer megmossuk. Turmixgépben apránként összezúzzuk. A zúzalékot egy nagy befőttesüvegbe tesszük, és ráöntjük a vodkát. Lefedve 10 napig érleljük, időnként megkeverjük. Ezután szűrőn, majd gézen átengedjük, hogy teljesen tiszta legyen. Felforraltunk 5 dl vizet 1 kg kristálycukorral, közben leszedegetjük a habját. Ha a szirup teljesen kihűlt, apránként, folytonos kevergetés közben hozzáöntjük a vodkás gyümölcsléhez. Lefedjük, és 10-12 napig érleljük. Időnként összerázzuk, de az utolsó három napon már nem mozgatjuk. Óvatosan kisebb palackokba töltjük, jól ledugaszoljuk, és sötét, hűvös helyre állítjuk.