

Maak jou eie LIKEUR



Hier is n paar maklike resepte om te maak vir die vakansie. Dit werk mens soveel goedkoper uit om dit self te maak !!

AMARULA CREAM

1 tablespoon coffee (any kind of coffee eg Ricoffy)

8 shots whiskey

1 can condensed milk

200ml full cream

1 teaspoon honey

Mix coffee, whiskey, condensed milk, full cream and honey and mix well. Pour into bottle and leave in fridge for 7 days. Shake daily.

Makes a 750ml bottle of amarula cream

FLUWEEEL LIKEUR:

1 blik kondensmelk

1 blik Ideal melk

10ml vanilla

200ml whiskey

5ml sterk koffie

Meng kondensmelk, Ideal melk en vanilla saam. Meng koffie met die whiskey en voeg by die melk mengsel. Klits goed en bedien of bottel en bêre in yskas

CAPE VELVET CREAM

450 ml whiskey

1 x 397g kondensmelk, volroom

30 ml kits-sjokoladepoeier

10 ml koffiepoeier

5 ml vanieljegeursel

Klits al die bestanddele baie goed saam tot goed gemeng. Gooi likeur in droë gesteriliseerde bottels, sit prop op, verseël en entiketteer. Plaas in yskas vir minstens 3 weke voor

gebruik om die geur te ontwikkel. Daarna sal dit ongeveer 6 maande in die yskas hou. Lewer 1 liter.

KOFFIELIKEUR

200 ml witsuiker

200 ml water

500 ml brandewyn

5 ml vanilla

30 ml kitskoffiekorrels, opgelos in 'n bietjie kookwater

Plaas die witsuiker en water in 'n kastrol en verhit terwyl gedurig geroer word, totdat al die suiker opgelos is. Laat kook sowat 6 minute lank om 'n dik stroop te vorm. Voeg die res van die bestanddele by en meng goed. Giet in 'n skoon fles en draai die deksel toe. Bêre sowat 2 weke lank voordat jy dit gebruik.

Lewer 450 ml likeur.

KOFFIELIKEUR KAHLUA

375 ml bruinsuiker

1 k witsuiker

2 k water

125 ml koffiepoeier

3 k vodka

2 t vanilla

Meng suikers en water. Kook 5 minute. Voeg geleidelik die koffie by, terwyl met 'n klitser geroer word. Meng goed. Gooi in bottel, voeg vodka en vanilla by. Verseël en laat staan minstens 2 weke. Lewer ongeveer 1,5 liter.