

Cireșată – Lichior aromat, echilibrat și delicios



Cireșată



Cine spune „nu” unei cireșate pregătite după această rețetă nu știe ce pierde!

Acest lichior este unul dintre cele mai iubite, imediat după celebra vișinată. **Rețeta** cu cireșe și alcool este una **tradițională**, transmisă din generație în generație, pregătită an de an în casele bunicilor și părinților. Ingredientele sunt simple, la îndemână, iar rezultatul este un **lichior aromat, echilibrat și garantat delicios**.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 2,5 kg cireșe amare
- 1,25 kg zahăr
- 1,5 litri țuică de cireșe dublu distilată, sau alcool dublu rafinat, sau vodcă

1. Spălăm bine cireșele amare, le curățăm de codițe și le așezăm în borcan în straturi de circa 3 cm, alternând fiecare strat de fructe cu zahăr – aproximativ patru linguri de zahăr la fiecare strat. Continuăm până

terminăm toate cireșele și tot zahărul.

2. Scuturăm ușor borcanul ca zahărul să se așeze uniform printre fructe, închidem capacul și lăsăm borcanul la întuneric, la temperatura camerei, timp de 10 zile. În fiecare zi agităm ușor borcanul pentru a stimula topirea zahărului și formarea siropului.
3. După cele 10 zile, completăm cu 1,5 litri de țuică de cireșe dublu distilată, de minimum 40°. Strângem bine capacul, agităm energic și lăsăm la macerat încă 2-3 zile.
4. După acest timp, putem consuma, însă gustul va fi mai bun dacă o lăsăm câteva săptămâni la maturat. Dacă se consumă parțial, putem completa cu zahăr și alcool în același raport.