

Λικέρ Κουμ Κουατ

υλικά

- 1 κιλό κουμ κουατ
- 700 έως 1.000 γραμ. ζάχαρη (ανάλογα πόσο γλυκό σας αρέσει)
- 1 μπουκάλι κονιάκ 750ml
- 2 ποτήρια νερό

εκτέλεση :

1. Διαλέγουμε τα κουμ κουατ μας να είναι σφιχτά και να έχουν όμορφο πορτοκαλί χρώμα.
2. Τα πλένουμε καλά και τα χαράζουμε με μαχαίρι σε δύο -τρία σημεία.
3. Ύστερα τα βάζουμε σε μια γυάλα μαζί με το κονιάκ σε σκιερό μέρος για τρεις εβδομάδες. Τη γυάλα δεν την κλείνουμε αεροστεγώς, θέλουμε να "αναπνέει" .
4. Μετά βράζουμε τα δύο ποτήρια νερό ανακατεύοντας τη ζάχαρη να διαλυθεί για πέντε λεπτά. Μόλις κρυώσει το προσθέτουμε στη γυάλα και αφήνουμε μια εβδομάδα ακόμη.
5. Βγάζουμε το κουμ κουατ και σουρώνουμε με τούλι καθώς βάζουμε στα μπουκάλια.