

Domácí višňový likér - v létě příjemně naladí, v zimě zahřeje. Vyroberte si ho doma



Pokud máte přístup k višním, zkuste si připravit domácí višňový likér neboli griotku. Její sladká chuť vybízí k jejímu vychutnávání během letních i zimních večerů. Je to tak trochu pití pro dámy, ale ani mnozí pánové jí nepohrdnou. Recept je velmi jednoduchý, můžete si ho upravit podle vlastní chuti a uvidíte, že příští rok budete shánět ještě další višně!

Pokud se těšíte na višňový likér, zaujmout by vás mohl také jiný likér [bezinkový likér](#) nebo [likér z aronie](#).

Višňový likér - recept

Na základní višňový likér budeme potřebovat:

- 1 kg višňí
- 1 litr rumu
- 500 g cukru krupice

Rum můžeme **nahradit jiným druhem alkoholu** jako je například vodka nebo konzumní líc, v tom

případě určitě doporučujeme použít některé z níže uvedených koření, především vanilku, kvůli aroma. **Množství cukru** upravíme podle toho, jak sladký višňový likér chceme mít – uvedených **500 gramů je taková střední cesta** – můžeme použít cca 250 gramů až 1 kilo cukru na 1 kilo višní.

Podle vlastní chuti můžeme přidat koření a to:

- 1 ks celé skořice
- 5 ks hřebíčku
- 1 ks vanilkového lusku
- kůru z chemicky neošetřeného pomeranče nebo citronu

Višňový likér - postup

Višně **odstopkujeme** a omyjeme. Můžeme je také vypeckovat, ale nemusíme, a odborníci doporučují **pecky ponechat**. Některé starší recepty dokonce do receptu přidávají navíc hrst nebo lžíci hrubě natlučených pecek, aby měl višňový likér více **hořkomandlový nádech**.

Na přípravu likéru je vhodná větší, například **pětilitrová láhev** s uzávěrem, abychom mohli její obsah průběžně protřepat. Do láhve střídavě sypeme višně, cukr a případné koření. Vše pořádně protřepeme, aby se **cukr rovnoměrně rozmístil**. Na závěr směs zalijeme rumem a lehce promícháme.

Višňový likér necháme **6 týdnů** macerovat **na světlém slunném místě**, ideálně na vevnitř za oknem. Lahví každý den mírně **zatřese**me, aby se višně promíchaly a ty v horní vrstvě neležely, ale pokud někdy zapomeneme, nic vážného se nestane.

Po šesti týdnech můžeme višně **scedit přes husté sítko**, použít zvláště a višňový likér přelít do lahví. Nebo také můžeme višně v likéru ponechat a společně je uložit na chladné tmavé místo.

Višňový likér - použití

Višňový likér podáváme běžně **chlazený nebo na ledu**. V zimě můžete vyzkoušet také jeho přípravu formou grogu nebo přidáním do horkého **domácího pečeného čaje**. Skvěle se hodí i k **ochucení zmrzlinových pohárů**, do **míchaných alko i nealko nápojů**.

Višně z přípravy likéru můžete sníst jen tak nebo použít do moučnicků či obalit v čokoládě. Pokud je využijete v řádu několika týdnů, stačí **uchovat je v lednici**. Pokud byste je chtěli uchovat déle, doporučujeme je **zavařit**.

Vyzkoušíte domácí višňový likér?

Připravte si doma také sirupy podle našich receptů

- [bezový sirup](#)
- [smrkový sirup](#)
- [meduňkový sirup](#)
- [levandulový sirup](#)
- [jitrocelový sirup](#)
- [šeríkový sirup](#)
- [kopřivový sirup](#)
- [pampeliškový sirup](#)