

# Kaffelikør

Det er meget nemt at lave en hjemmelavet kaffelikør. Du behøver kun få ingredienser: kaffe, vanilje, sukker, vand og rom eller vodka. Kaffelikør er virkelig lækker og fordi den er hjemmelavet, kan du selv bestemme, hvilken kaffe du vil bruge og om alkoholen skal være rom eller vodka. På den måde har du langt større indflydelse på det endelige resultat.

Opskriften er meget simpel og arbejdstiden kort, men det kræver tålmodighed og måske en smule planlægning, da likøren skal trække i køleskabet i en uges tid, inden du kan bruge den. Hvis den efterfølgende bliver hældt på rene, skoldede flasker, kan den holde sig længe i køleskabet, så du ikke behøver at vente på likøren, næste gang du får lyst til en kaffedrink.

Kaffelikøren kan du blandt andet bruge til at lave en kraftfuld Espresso Martini eller en klassisk White Russian. Til en White Russian skal du bare bruge vodka, sødmælk eller fløde og kaffelikøren. Bland fem dele vodka med 2 dele kaffelikør og 3 dele sødmælk eller fløde. Server med isterninger. Det bliver ikke nemmere!

## Ingredienser:

- 150g kaffe, vi anbefaler vores Etiopisk Sidamo Espresso med en intens citrusaroma og kompleks, krydret smag.
- 1 flaske lys rom eller vodka (70cl) efter smag
- 2 vaniljestænger
- 1 tsk. vaniljepulver
- 250g sukker
- 3 dl vand

## Fremgangsmåde:

1. Mal bønnerne mellem-groft til stempelbryg
2. Put kaffen i en stempelkande (så er det lettere at filtrere drikken efter endt trækketid).
3. Flæk vaniljestængerne og kom vaniljekorn og stænger samt vaniljepulver ned til kaffen
4. Hæld hele en flaske rom eller vodka over kaffen og bland godt.
5. Sæt film over toppen og stil det på køl, hvor det skal hygge sig en uges tid.

## Efter en uges trækketid:

1. Filtrer blandingen, så det er ren væske, du har tilbage.
2. Kog en sukkersirup af sukker og vand og lad det køle ned
3. Bland de to væsker sammen (kaffe med rom eller vodka og sukker/sirup)



## Kaffen

Kaffe er den vigtigste del af likøren, da smagen afspejler de bønner, du har valg. Vi har i opskriften brugt en Etiopisk Sidamo Espresso, som vores ristemester Winston har ristet på mikroristeriet i Viborg. Bønnerne er dyrket af små, økologiske og kooperative bønder i kaffens moderland Etiopien, tæt på grænsen til Kenya.

Kaffen har den typiske intensive citrusaroma, en kompleks og krydret smag, med en tydelig frisk syrlighed i eftersmagen. Bønnerne er 100% arabica, økologiske og Fairtradecertificerede.

Du kan finde kaffen og få den leveret lige til døren på [www.peterlarsenkaffeshop.dk](http://www.peterlarsenkaffeshop.dk)