

Domácí vanilkový extrakt a cukr



Existuje nepřeberné množství receptů, ve kterých se používá vanilkový cukr nebo vanilkový extrakt. V následujících návodech se právě tyto dvě přísady naučíte vytvořit sami. Budete mít jistotu, že vše je domácí a kvalitní.

Lusky se snažte vybírat co možná nejkvalitnější a tlusté. Čím tlustější budou, tím více semínek, která jsou nejdůležitější součástí vanilkového lusku, můžete očekávat.

Vanilkový cukr

K přípravě 1 hrnku cukru budeme potřebovat:

- 1 hrnek cukru krupice
- 1 ks vanilkového lusku
- uzavíratelnou sklenici nebo dózu

Vanilkový lusk podélně rozřízneme a hranou nože vydlabeme semínka uvnitř. Vložíme je do dózy nebo sklenice. Zbytek lusku asi dvakrát překrojíme, abychom získali menší kusy. Rovněž vhodíme do dózy a zasypeme cukrem. Uzavřeme a důkladně protřepeme, aby se semínka rovnoměrně rozprostřela v celém cukru.

Vložíme na tmavší místo a každý den můžeme s dózou trochu zatřepat. Zhruba po týdnu je cukr připravený k použití. Ovšem ani pak lusky nemusíte vyndávat, nechte je v dóze a když vám bude cukr docházet, přihodte trochu semínek z jiného lusku, dosypte cukr a máte novou várku.

Výborný je především do kávy, čaje a dezertů. Dodá skvělou intenzivní chuť a vůni.

Vanilkový extrakt

K přípravě asi 250 ml extraktu budeme potřebovat:

- 250 ml kvalitní vodky
- 4 vanilkové lusky
- uzavíratelnou lahvičku

Lusky podélně rozřízneme a vydlabeme semínka uvnitř. Vložíme je do lahvičky a přidáme i celé lusky. Zalijeme vodkou, uzavřeme a důkladně protřepeme. Schováme na suché a tmavé místo a každý den protřepeme.

Tekutina nám bude postupně tmavnout. Výroba vanilkového extraktu trvá déle, několik měsíců. Čím déle lusky ve vodce necháte naložené, tím silnější a intenzivnější výsledný extrakt bude. Proto doporučujeme alespoň 4 měsíce.

Po této době vyndejte lusky, tekutinu přecedte a skladujte v uzavíratelné lahvičce. Vanilkový extrakt je výborný na pečení, ale také do různých jídel nebo do kávy.