

B - 52

Przepis dodany przez użytkownika Luzio



Słodki, ciężki coctail typu SHOT.

Czas przygotowania: 1 minuta

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: dość zaawansowane

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- Kahlua - 15 ml
- Bailey's Irish Cream - 15 ml
- Cointreau - 10 ml

Przydatne akcesoria:

Odpowiedni kieliszek, rurka, łyżeczka do herbaty.

Etapy przyrządzania:

1. Składniki ostrożnie układamy jeden na drugim. Używamy do tego łyżki barmańskiej, lecz ten sam rezultat uzyskamy stosując zwykłą łyżeczkę do herbaty.

Jak podawać?

Podawać w kieliszku z grubego szkła typu SHOT. Może być zwykły kieliszek do wódki lecz wtedy nie radzę go podpalać.

Uwagi:

Cointreau można podpalić aby uzyskać lepszy efekt przy podawaniu. Nie należy czekać długo aż kieliszek się nagrzej. Podpalić bezpośrednio przed sporzyciem. Używać rurki do wypicia coctailu. Należy uważać aby się nie poparzyć.

Spożywać w rozsądnych ilościach.