

Corpse Reviver No 2

Toplam 6 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 11/10

Klasik bar kitaplarındaki turuncu, cin ve absint kokulu sabah sonrası kokteyli.

Malzemeler

- 25 ml Cin
- 25 ml Portakal likörü
- 25 ml Limon suyu
- 5 ml Absint
- 1 su bardağı Buz
- 25 ml Lillet blanc

Yapılışı

1. Soğuk kokteyl kadehini absintle çalkalayın ve fazlasını dökün.
2. Cin, portakal likörü, Lillet blanc ve limon suyunu shaker'a alın.
3. Buz ekleyip 12 saniye çalkalayın ki tamamen soğusun.
4. Karşını kadehe süzün ve bekletmeden servis edin.
5. Yüzeyini kontrol edin, köpük veya katman bozulmadan masaya çıkarın.
6. Süslemesini ekleyip bekletmeden servis edin, buz erirse denge suların buz erirse denge bozulmasını, böylece buz erirse denge bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Bardak absintle çalkalayın ve fazlasını dökün; anason aroması için ölçülü kalın.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kadehte, limon kabuğu ile çok soğuk servis edin.