

Masala Rom Punch

Toplam 12 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 1/10

Masala rom punch, romu siyah çay ve baharat şurubuyla buluşturarak sıcak aromalı derin ve Hindistan esintili bir kokteyl hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Rom
- 0.8 su bardağı Demli siyah çay
- 0.5 su bardağı Baharat şurubu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 su bardağı Buz

Yapılış

1. Taze buz ve süslemeyi hazırlayın bardak bekleyip ısınmasın.
2. Bardağı taze buzla doldurun, içecek ısınmasın.
3. Sıvıları ekleyip 8 saniye karıştırın tatlar birleşsin ama buz fazla erimesin.
4. Kokteylini bekletmeden servis edin, kremi doku ayrışmasın.
5. Süslemesini ekleyip bekletmeden servis edin, buz erirse denge sulanır.

PÜF NOKTASI

Baharat şurubunu önceden soğutmak kokteylin bulanıklıktan dengeli karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Şeffaf sürahide sunmak içeceğin rengini öne çıkararak bardakları yanından ayırabilirsiniz.