

Pisco Sour

Toplam 7 dk

Hazırlık 7dk · Pişirme 0 dk

1 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 11/10

Lima barlarının köpüklü imzası pisco brendi, lime ve yumurta akı peksi bir başlıktır.

Malzemeler

- 60 ml Pisco brendi
- 25 ml Lime suyu
- 20 ml Şeker şurubu
- 1 adet Yumurta akı
- 2 damla Bitters

Yapılı

1. Kadehi buzla 1 dakika soğutun, servis anında kullanılmıyeniye buzunu boşaltın.
2. Pisco, lime, şurup ve yumurta akı buzlu 15 saniye çalkalayın.
3. Buz ekleyip 12 saniye çalkalayın köpük soğukta sabitlensin.
4. Karışımı soğuk kadehe süzüp bitters damlatın köpük bozulmasını.
5. Süslemesini ekleyip bekletmeden servis edin, buz erirse denge bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Önce buzlu çalkalayın yumurta akı daha kalın köpük verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine 2 damla bitters ekleyin.

Alerjenler

Yumurta