

Whiskey Sour

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Orta

~180 kcal

Açılış 11/10

Viski, limon suyu ve şeker şurubu ile ekşi-tatlı kokteyl.

Malzemeler

- 50 ml Bourbon viski
- 25 ml Taze limon suyu
- 15 ml Şeker şurubu
- 5 adet Buz
- 1 adet Kiraz (garnitür)

Yapılış

1. Karşılıklı olarak bardağı soğutun, aromalar 15 sn içinde dengede kalsın.
2. Viski, limon suyu, şeker şurubu ve buz shaker'a koyun.
3. Karşılıklı olarak 15 saniye sert çalkalayın, rençir ve viski birleşsin.
4. Karşılıklı olarak buzlu bardağa süzüp kirazla süsleyin, böylece buz erirse denge bozulmasın.

PÜF NOKTASI

Yumurta ak eklerseniz kadifemsi bir köpük elde edersiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kışın bardakta, üstüne birkaç damla bitters ve limon kabuğuyla sunun.