
Boston flip

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2417 razy.

Porcja dla 2 osob.

80 ml whisky,

80 ml madery,

4 łyżeczki syropu z trzciny cukrowej lub cukru pudru,

2 żółtka,

galka muszkatołowa,

6 kostek lodu.

1. Do shakera wrzucić kostki lodu.

2. Wlać whisky, madere, syrop i żółtka. Potrząsać shakerem energicznie przez kilkanaście sekund, by żółtka dokładnie wymieszały się z pozostałymi składnikami.

3. Przebrać, zatrzymując w shakerze lód, do kieliszków do czerwonego wina.

Wierzch napoju posypać świeżo startą galką muszkatołową. Serwować natychmiast.

4. Podawać po posiłku oraz do ciast i deserów.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)