LINDA BEN

Whiskey Crush kokteill



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Æðislegur kokteill með djúpu, notalegu og haustlegu ívafi.
Sykursíróp sem er í þessum kokteil er afskaplega einfalt að útbúa, maður setur einfaldlega jafn mikið af vatni og sykri í pott, hitar þar til sykurkornin hafa bráðnað og hellir á flösku og geymir inn í ísskáp, eitthvað sem allir kokteil aðdáendur eiga að eiga til í ísskápnum sínum.
Annars er þetta eins og svo margir aðrir kokteilar sem ég geri, afar einfaldur kokteill, en nýkreysti appelsínusafinn gerir hann einstaklega fágaðan og góðan.
Ég hvet þið til þess að skeyta glösin með einhverju fallegu eins og til dæmis ferskum blómum. Ég nota pínu litlar klemmur (líta út eins og dúkku þvottaklemmur) til að festa blómin á glösin en ég kaupi þær til dæmis í Söstrene Grene.
Whiskey Crush kokteill

- 30 ml viskí
- 30 ml Cointreau
- Safi úr 1 appelsínu
- Safi úr 1/4 sítrónu
- 15 ml einfalt sykursíróp
- Klakar

Aðferð:

1. Setjið allt saman í kokteilhristara, kreystið safann út appelsínunni og sítrónunni ofan í hristarann ásamt fullt af klökum og hristið þar til drykkurinn er byrjaður að freyða. Hellið í kokteilglös.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar, Linda Ben

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.