



COLOMBIAN TERROIRS

קוקטייל טרופי קריר

cauca

רמת קושי: בינוני
זמן הכנה: חמש דקות



מרכיבים

- קפסולה אחת מתערובת הקאוקה
- כדור גלידה סורבה פסיפלורה
- רבע כוס סודה
- כפיות סירופ פסיפלורה 2
- כפות קרח כתוש 2
- ענפי ענבי שועל אדומים 2
- שלוש קוביות קרח

מרכיבים

- כוס מתכונים גבוהה
- שייקר
- קשית

הכנה

- מוזגים את כדור הגלידה לכוס מתכונים גבוהה ומשטחים לתחתית הכוס
- שמים חמישה ענפי ענבי שועל אדומים בכוס ומכסים אותם בכפית קרח כתוש
- חוזרים על הפעולה בשנית
- בכלי נפרד מערבבים רבע כוס סודה עם סירופ הפסיפלורה
- לאחר הערבוב שופכים את הסודה עם הסירופ לכוס המתכונים
- מערבבים מנת אספרסו מתערובת הקאוקה בשייקר עם שלוש קוביות קרח
- שופכים את הקפה לתוך הכוס
- מקשטים עם ענפי ענבי שועל אדומים