

Hot Shot

Przepis dodany przez użytkownika Luzio



Banawowo - kawowy coctail typu SHOT.

Czas przygotowania: 1 minuta
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 4 PLN

Potrzebne składniki:

- Galliano/likier bananowy - 20 ml
- Espresso - 20 ml
- Whipped Cream - łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

Odpowiednie szkło, łyżeczka do herbaty.

Etapy przyrządzania:

1. Do kieliszka wlewamy Galliano i układamy na tym espresso tak, żeby się nie zmieszało. Na wierzch bita śmietana. Do układania używamy łyżki barmańskiej lecz z powodzeniem możemy użyć łyżeczki do herbaty.

Jak podawać?

Na serwetce lub podkładce, nie czekać aż wystygnie kawa. Podawać w odpowiednim, grubym kieliszku typu SHOT.

Uwagi:

Należy uważać aby się nie poparzyć, spożywać w rozsądnych ilościach.