

White Russian Kokteyl

Votka, kahve likörü ve krema ile klasik White Russian kokteyl tarifi. The Big Lebowski ile popüler olan bu yumuşak, kremesi içeceği yapmayı öğrenin.

3 min

HAZIRLIK

3 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 2 ons vodka
- 1 ons kahve likörü
- 1 ons krema
- 3 buz

Yapılışı

1

Bardağı hazırlayın

Rocks bardağını tamamen buz küpleriyle doldurun.

2

2 oz vodkayı doğrudan buzun üzerine dökün.

3

Bardağa 1 oz kahve likörü ekleyin.

4

Krema tabakasını oluşturun

Bir bar kaşığını ters tutarak ieeğin yüzeyinin hemen üzerine getirin. 1 oz ağır kremayı kaşığın arkasından yavaşça dökerek üstte belirgin bir tabaka halinde yüzmesini sağlayın.

5

Katmanlı görünümü korumak için karıştırmadan hemen servis yapın.

Besin Deęerleri

300	1g	12g	11g	12g	15mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAę	řEKER	SODYUM
Porsiyon bařına					

İpuçları

En yumuşak tat için premium votka kullanın - ucuz votka, narin kahve ve krema dengesini bastıran sert, yakıcı bir his yaratabilir.

White Russian'inizin daha uzun süre soğuk kalması ve buzun eriyerek hızla seyreلمemesi için bardak dahil tüm malzemeleri önceden soğutun.

Geleneksel yüzen krema sunumunu tercih ediyorsanız mükemmel katmanlar yaratmak için kremayı bir bar kaşığının arkasından yavaşça dökün.

Taze ağır krema en iyisidir, ancak yarı yağlı krema kullanıyorsanız alkolle buluştuğunda kesilmesini önlemek için kademeli olarak ekleyin.

Kokteylinize ince karmaşıklık katmak için vanilya veya kahve aromalı votka gibi aromalı votkalarla deneyim yapın.

Daha zengin kahve aroması için tatlılığı artırmadan kahve likryle birlikte bir sıçrama cold brew konsantresi ekleyin.

Açılmış kahve likrn serin, karanlık bir yerde saklayın ve optimal lezzet için iki yıl içinde kullanın - eski likör bayat ve aşırı tatlı tadabilir.