

Pisco Sour

Toplam 7 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 11/10

Lima barlarındaki köpüklü imzası pisco brendi, lime ve yumurta akı peksi bir başlıktır.

Malzemeler

- 60 ml Pisco brendi
- 25 ml Lime suyu
- 20 ml Şeker şurubu
- 1 adet Yumurta akı
- 2 damla Bitters

Yapılı

1. Bardağı önceden soğutun, ardından pisco brendi ve lime suyu için ölçülü hazırlayın.
2. Pisco brendi, lime, şurup ve yumurta akı buzlu 15 saniye çalkalayın.
3. Buz ekleyip 12 saniye daha çalkalayın.
4. Soğuk kadehe süzüp bitters damlatın.
5. Pisco Sour kadehini soğukluğunu koruyarak hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Önce buzlu çalkalayın yumurta akı daha kalın köpük verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine 2 damla bitters ekleyin.

Alerjenler

Yumurta