

White Russian Kokteyl

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

3 min

HAZIRLIK

3 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 ons votka
- 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 kaşığı ters tutarak içeceğin 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.

İpuçları

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

White Russian'ınızın daha uzun süre soğuk kalması ve buzun eriyerek hızla seyrelmemesi 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 likörüyle birlikte bir sıçrama cold brew konsantresi ekleyin.

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