



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Whisky Sour

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 1 drink

W 1 drinku:

Wartość energetyczna	116 kcal
Węglowodany	8 g
- W tym cukry	7 g
Białko	2 g
Tłuszcze	0 g

Dieta: bezglutenowa, wegetariańska

Składniki na Whisky Sour

<input type="radio"/> whisky, np. Bourbon	50 ml
<input type="radio"/> świeżo wyciśnięty sok z limonki/cytryny	25 ml
<input type="radio"/> syrop cukrowy	15 ml
<input type="radio"/> kostki lodu	2-4 sztuki

Składniki dodatkowe - można pominąć

<input type="radio"/> Angostura Bitter	1-2 dozowania
<input type="radio"/> białko małego jajka kurzego	około 20 g

Ukryj zdjęcia

Whisky Sour

✓ Krok 1: Zrób syrop i wyciśnij sok

Na jeden drink potrzebujesz około 15 gramów syropu cukrowego (daj o 5 gramów więcej, jeśli drink ma być słodszy). Syrop cukrowy zrobisz w kilka minut. Wystarczy w małym garnuszku umieścić tyle samo wody i cukru, czyli proporcje 1:1, np. 50 gramów cukru i 50 ml wody. Całość gotujesz chwilę do rozpuszczenia się cukru i odstawiasz do przestudzenia. Nadmiar syropu można umieścić w słoiku i trzymać w lodówce. Można go użyć np. do herbaty.

Wyciśnij też około 25 ml soku z cytryny lub z limonki (można też wymieszać ze sobą trochę jednego i drugiego soku). Ma to być świeżo wyciśnięty sok, nie koncentrat z butelki, czy też kwasek cytrynowy.



▼ Krok 2: Połącz, wstrząśnij i podawaj

W shakerze umieść 50 ml whisky, 25 ml soku z cytryny/limonki, 15 ml zimnego syropu cukrowego oraz 2 kostki lodu. Całość wstrząśnij energicznie kilka razy i przelej do niskiej szklanki z 1-2 kostkami lodu (sam płyn, bez lodu z shakera). Drink Whisky Sour podawaj od razu po przygotowaniu. Można go pić ze słomki.

Porada 1: Do shakera ze składnikami można też dodać 1-2 dozowania angostury (Angostura Bitter). Jest to płynna przyprawa do aromatyzowania np. drinków. Charakteryzuje się intensywnie gorzkim smakiem.

Porada 2: Popularnym dodatkiem jest również białko małego jajka kurzego. Można użyć pasteryzowanego białka. Białko dajemy bez śladów żółtka, najlepiej oczyszczone z chalazy. Jeśli dodajesz białko, to całość wstrząsasza w shakerze dłużej i intensywniej, by powstała pianka, która zbierze się na górze drinka po przelaniu go do szklanki.

Dobrego dnia lub miłego wieczoru.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

