

Kahlua Ликер Калуа

Страна: Мексика

Производитель: Kalua

Тип напитка: Ликер кофейный

Крепость: 20 % об.

Выдержка: «отдых» в нержавеющей чане 4 недели

Особенность: для создания ликера используются ром и отборные кофейные зерна с кофейного дерева, которому должно быть не меньше 7 лет

Цвет: сильно обжаренного кофейного зерна

Аромат: завораживающий, кофейный, с оттеняющими ванильными нотками.

Вкус: насыщенный, кофейный, с легкими, но ощутимыми нотами рома.

Гастрономия: Ликер пьют в чистом виде или с молочными добавками. Очень изысканным считается чистый ликёр с колотым льдом. На основе этого ликера готовят коктейли, ставшие мировой классикой. Самые известные из них — Kahlua Black Russian и Kahlua White Russian.



Классические коктейли на основе ликера Калуа

Черный Русский

1 часть ликера Калуа

2 части водки (например Чистые Росы)

Наполнить бокал льдом, смешать ингредиенты



Белый Русский

1 часть ликера Калуа

1 часть водки (например Чистые Росы)

1 часть взбитых сливок

Наполнить бокал льдом, смешать алкоголесодержащие ингредиенты, добавить взбитые сливки. Понадобится некоторая сноровка, чтобы все составляющие не смешались.



Эспрессо Мартини

1 часть ликера Калуа

1 часть водки (например Чистые Росы)

1 часть кофе эспрессо

В идеале нужна кофе машина и шейкер, но в домашних условиях подойдет простой крепкий кофе и венчик.

Смешайте все ингредиенты со льдом, и взбивайте в шейкере около 10 секунд, или с помощью венчика, до образования густой пенки. Процедите все в бокал, оставив лед в шейкере, или в той посуде, в которой взбивали коктейль.

