

SUNRISE XS

SKŁADNIKI

- 1/2 kieliszka wódki
- 1/2 kieliszka soku pomarańczowego
- kilka kropli grenadyny do każdego kieliszka

PRZYGOTOWANIE

Wódkę wstrząsamy w shakerze z sokiem pomarańczowym. Przelewamy do kieliszków i do każdego dodajemy po kilka kropli grenadyny.



SUNRISE XS

SKŁADNIKI

- 1/2 kieliszka wódki
- 1/2 kieliszka soku pomarańczowego
- kilka kropli grenadyny do każdego kieliszka

PRZYGOTOWANIE

Wódkę wstrząsamy w shakerze z sokiem pomarańczowym. Przelewamy do kieliszków i do każdego dodajemy po kilka kropli grenadyny.



BLUE STORIES

SKŁADNIKI

- 50 ml likieru blue curacao
- 40 ml likieru Baileys
- 40 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- 50 ml wódki

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze. Przelewamy do kieliszków.



BLUE KAMIKAZE

SKŁADNIKI

- 40 ml wódki
- 40 ml likieru blue curacao
- 40 ml soku z cytryny
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze z lodem. Przecedzamy do trzech kieliszków po 40 ml lub czterech po 30 ml.

JAK ZROBIĆ CRUSTĘ?

Crusta to dekoracyjna obwódka na brzegu kieliszka. Żeby ją przygotować, weź dwa niewielkie talerzyki. Na jeden nalej dowolny syrop lub sok z cytryny. Na drugi wysyp cukier, kakao, kawę mieloną, cynamon itp.

Kieliszek delikatnie zanurz w syropie i strząśnij nadmiar syropu. Następnie obtocz brzeg w posypce.

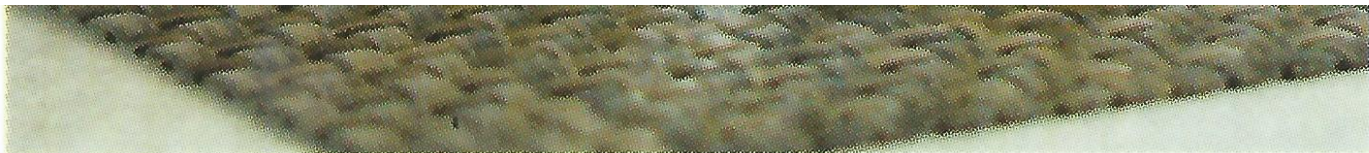
SMAK RAJU

SKŁADNIKI

- 100 ml Malibu
- 40 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- 30 ml likieru czekoladowego
- do dekoracji: syrop czekoladowy i ciemne kakao

PRZYGOTOWANIE

Na brzegu kieliszka robimy crustę z syropu i kakao. Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków.




JUMP

SKŁADNIKI

- 70 ml wódki pomarańczowej
- 50 ml Malibu
- 30 ml soku pomarańczowego
- krem czekoladowy do smarowania pieczywa
do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Wódkę, Malibu i sok wstrząsamy w shakerze. Brzegi kieliszków maczamy w kremie czekoladowym i przelewamy do nich zawartość shakera.



JUMP

SKŁADNIKI

- 70 ml wódki pomarańczowej
- 50 ml Malibu
- 30 ml soku pomarańczowego
- krem czekoladowy do smarowania pieczywa
do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Wódkę, Malibu i sok wstrząsamy w shakerze. Brzegi kieliszków maczamy w kremie czekoladowym i przelewamy do nich zawartość shakera.