

ALIEN BRAIN HEMORRHAGE

SKŁADNIKI

- 1/2 kieliszka likieru brzoskwiniowego (np. Archers)
- 1/4 kieliszka likieru Baileys
- kilka kropli likieru blue curacao
- kilka kropli grenadyny

PRZYGOTOWANIE

Do kieliszka wlewamy po kolejni składniki w podanej kolejności. Tym razem szybkość nie jest ważna, nie będzie tu warstw. Efekt taki jak na zdjęciu uzyskamy bez użycia łyżki, po prostu wlewając poszczególne składniki.

NO WAY OUT

SKŁADNIKI

- 1/3 syrop mango
- 1/3 likier Kahlua
- 1/3 likier Baileys

PRZYGOTOWANIE

Składniki w podanej kolejności wlewamy do kieliszków. Można użyć nalewaków oraz łyżeczki, żeby wlewać alkohole powoli - to ułatwi stworzenie warstw.

I WILL WAIT

SKŁADNIKI

- 1/3 grenadyny
- 1/3 likieru Archers
- 1/3 wódka w równych proporcjach zmieszana z sokiem żurawinowym

PRZYGOTOWANIE

Do kieliszkówlewamy syrop grenadyna. Następnie delikatnie, po łyżcelewamy likier Archers, żeby utworzyć drugą warstwę. Wódkę z sokiem żurawinowym wstrząsamy w shakerze. Przelewamy delikatnie do kieliszków - utworzy się trzecia warstwa.

MAŁPI MÓZG

SKŁADNIKI

- 1/2 kieliszka Archers
- 1/2 kieliszka Baileys
- kilka kropli syropu grenadyna

PRZYGOTOWANIE

Do kieliszka wlewamy Archers, a następnie delikatnie wlewamy Baileys, który utworzy drugą warstwę. Na koniec dodajemy kilka kropli grenadyny. Najłatwiej zrobić to za pomocą słomki - palcem zatykam słomkę z jednej strony, a z drugiej zanurzam ją w syropie, a następnie przenoszę nad kieliszek i „odtykam” słomkę.

AFTER THE STORM

SKŁADNIKI

- 70 ml wódki
- 50 ml soku bananowego
- po kilka kropli syropu blue curacao do każdego kieliszka

PRZYGOTOWANIE

Sok bananowy wstrząsamy z wódką w shakerze. Przelewamy do kieliszków. Na koniec do każdego dodajemy po kilka kropli syropu blue curacao.

AWAKE MY SOUL

SKŁADNIKI

- 1/3 syropu pistacjowego
- 2/3 likieru Baileys

PRZYGOTOWANIE

Składniki wlewamy w podanej kolejności do kieliszków, delikatnie, po łyżce, żeby utworzyły się warstwy.

SNAKE EYES

SKŁADNIKI

- 50 ml żubrówki
- 70 ml soku ananasowego
- 1/4 kieliszka syropu blue curacao

PRZYGOTOWANIE

Na dno kieliszków wlewamy syrop. Żubrówkę mieszamy z sokiem ananasowym, przelewamy do kieliszków delikatnie, żeby utworzyć warstwę.

TWOJA GENERACJA

SKŁADNIKI

- 1/4 syropu blue curacao
- 3/4 likieru pomarańczowego kremowego

PRZYGOTOWANIE

Składniki wlewamy w podanej kolejności do kieliszków, delikatnie, po łyżce, żeby utworzyły się warstwy.

IMAGINATION

SKŁADNIKI

- 1/3 syropu pomarańczowego
- 2/3 likieru melonowego

PRZYGOTOWANIE

Składniki wlewamy w podanej kolejności do kieliszków, delikatnie, po łyżce, żeby utworzyły się warstwy.

MAD LOVE

SKŁADNIKI

- 1/3 syropu blue curacao
- 2/3 likieru korzenno-miodowego Krupnik
- do dekoracji: syrop blue curacao i imbir mielony

PRZYGOTOWANIE

Brzegi kieliszka dekorujemy syropem blue curacao i imbirem. Na dno wlewamy syrop, a na wierzch delikatnie likier Krupnik, który utworzy drugą warstwę.



ZANIM PÓJDE

SKŁADNIKI

- 20 ml likieru amaretto
- 50 ml rumu
- 70 ml soku z mango
- po 5 ml syropu czekoladowego do każdego kieliszka

PRZYGOTOWANIE

Do kieliszków wlewamy po ok. 5 ml syropu czekoladowego. Wszystkie pozostałe składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków delikatnie, żeby utworzyć drugą warstwę.

WODOSPAD

SKŁADNIKI

- 1/3 syropu blue curacao
- 2/3 wódki
- kilka kropli soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE

Do kieliszków wlewamy najpierw syrop, a potem delikatnie wódkę. Na zakończenie dodajemy po kilka kropli soku z cytryny do każdego kieliszka.

RULETKA

SKŁADNIKI

- po 5 ml syropu czekoladowego do każdego kieliszka
- ok. 30 ml likieru kokosowego kremowego
(w zależności od pojemności kieliszka)
- do dekoracji: syrop czekoladowy i mielona czekolada

PRZYGOTOWANIE

Brzeg kieliszka dekorujemy syropem i czekoladą. Na dno wlewamy syrop czekoladowy, a potem delikatnie likier kokosowy.

CZWARTA NAD RANEM

SKŁADNIKI

- 50 ml wódki
- 100 ml soku z mango
- kilka kropli grenadyny do każdego kieliszka

PRZYGOTOWANIE

Dwa pierwsze składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków. Do każdego dodajemy po kilka kropli syropu.

CHMURKA

SKŁADNIKI

- 1/2 kieliszka wódki
- 1/2 kieliszka likieru Archers
- kilka kropli skondensowanego mleczka niesłodzonego

PRZYGOTOWANIE

Do kieliszka wlewamy Archers, a następnie delikatnie wlewamy wódkę, by utworzyła górną warstwę. Za pomocą słomki nabieramy trochę mleka skondensowanego, które następnie wlewamy do kieliszka. Mleko tworzy środkową warstwę, przypominającą chmurkę.

GUILTY

SKŁADNIKI

- 50 ml rumu
- 100 ml soku wiśniowego
- po 5 ml syropu czekoladowego
- do dekoracji: kakao i czerwony syrop
(smak dowolny)

PRZYGOTOWANIE

Na brzegu kieliszków przygotowujemy crustę z kakao i syropu. Do każdego kieliszka wlewamy syrop czekoladowy. Pozostałe dwa składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków.