

Whisky Sour – przepis na drink

Wpis tylko dla osób pełnoletnich.

Przepis na prosty i klasyczny drink Whisky Sour

Whisky Sour to bardzo klasyczny koktajl, który bazuje na bourbonie lub whisky. Sour to połączenie soku z cytryny oraz syropu cukrowego – na tej bazie przygotowuje się wiele różnych koktajli. Charakteryzują się one słodko-kwaśnym smakiem.

Jak zrobić syrop cukrowy?

Zagotuj szklanę wody, dosyp szklanę cukru i mieszaj aż cukier się rozpuści. Przelej do innego naczynia np. butelki i zostaw do ostudzenia. Trzymaj w lodówce.



To przez koktajl w restauracji Punkt Gdynia spróbowaliśmy zrobić go sami w domu ☐

Jak zrobić Whisky Sour?

składniki na 1 koktajl:

- 40 ml bourbonu lub whisky (świetnie sprawdza się Jim Bean)
- sok wyciśnięty z połowy cytryny (ok. 25 ml)
- 25 ml syropu cukrowego (jeśli wolicie słodsze koktajle jak my to dodajcie aż 40 ml)
- białko jajka (dla bezpieczeństwa najlepiej kupić sklepowe, które są prześwietlane lub sparzyć całe jajko przed oddzieleniem żółtka i białka, my mamy sprawdzone wiejskie i liczymy, że alkohol zabije wszystko co złe ☐) – ten składnik można pominąć, ale to białko sprawia, że koktajl jest smaczniejszy i efektowniejszy, na 1 koktajl daje 1 białko małego jajka lub pół dużego
- do ozdoby – plaster pomarańczy, wisienka kandyzowana

Przygotowanie:

Do shakera wrzucić 2 kostki lodu (nie dodawajcie więcej, bo białko trudniej będzie się ubijać), wlać alkohol, sok z cytryny, syrop cukrowy i białko. Wstrząsać mocno przez 20 sekund. Do szklanki wypełnionej kostkami lodu, z plasterkiem pomarańczy przelać zawartość shakera. Ozdobić wisienką. Whisky Sour gotowy!