



Dominicana

Dominicana er en lækker, cremet og blød cocktail, som blev opfundet af bartenderen Sasha Pertraske på hans bar Milk and Honey i New York i 2011.

Det skal du bruge:

5 cl Fionia Dark Rum

5 cl Nyborg Kaffelikør

3 cl piskefløde

½-1 cl Macarn Sugar Sirup

Is, evt. revet muskatnød eller kakao.

Sådan gør du:

Hæld rom og kaffelikør i en shaker med is og shake indtil den er kold. Si over i et cocktailglas. Shake piskefløde med sukkersirup (tilpas selv sødme) og en isterning så fløden bliver luftig og kold. Hæld forsigtigt flødeblandingen over i cocktailglasset, så flødeblandingen lægger sig på toppen. Kom evt. revet muskatnød eller kakaopulver på toppen.