



Amaretto Sour

Amaretto Sour - eller Flydende Marcipangris som nogen kalder den i Danmark - er en cocktail introduceret i 1974 og er en rigtig smagfuld mundfuld, der kombinerer det syrlige med det søde på hypnotiserende vis. Det er nok den mest populære cocktail med Amaretto og findes i forskellige kombinationer med mere eller mindre Amaretto, med bourbon eller whisky, med eller uden Angostura bitter og med forskellige typer pynt.

Det skal du bruge

2 cl Amaretto likør
2 cl Little Isle whisky
2 cl Citronsaft
2 cl Macarn Sugar Sirup
1 Æggehvide
Isterninger
Evt. et stæk Angostura og en strimmel appelsinskal, tørret appelsin eller syltet kirsebær som pynt.

Sådan gør du

Bland Amaretto, whisky, citronsaft, sukkersirup og æggehvide i en shaker og shake "tørt" uden is i 5 sekunder. Tilsæt herefter en håndfuld is til shakerne og shake i 15 sekunder.

Si indholdet over i et low ball glas fyldt med is. Giv evt. cocktailen et stæk Angostura bitter eller to og pynt med en strimmel appelsinskal, syltet kirsebær eller en skive tørret appelsin.