13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA TARTA DE LA ABUELA (VÍCTOR RODRÍGUEZ PEREZ)

INGREDIENTES:

- 5 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl Caramelorujo Panizo
- 5 cl Cold Brew
- 2 cl Sirope de Apple Pie Monin
- Espuma de café soluble y sirope de vainilla Monin.

PREPARACIÓN:

1-Se añade la mezcla del café soluble y la vainilla al robot de cocina para que monte la espuma.
2-Se enfría la cristalería.
3-Se enfría la coctelera y se retira el agua sobrante.
4-Se añaden los ingredientes y se agita enérgicamente.

5-Se retira el hielo de las copas y se sirve el cóctel.
6-Se coloca la espuma de café y vainilla encima del cóctel.
7-Se presenta.

La decoración es la propia espuma de café montada.