7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

FLUID CAKE (ROGER JAVIER GUEVARA TALAVERA)



INGREDIENTES:

-3 cl. de nata de montar

-4 cl. de Licor de Crema de Orujo Panizo

-2 cl. de Licor de café Panizo

-1 cl. de Licor Maraschino

-4 cl. de puré de coco Monin

-3 cl. de café expresso

-3 gotas de Bitter Elemakule Tiki

PREPARACIÓN:

En una coctelera introducimos y montamos la nata.

Una vez montada, introducimos los siguientes ingredientes bajo el mismo orden que marca la receta.

Servido en copa margarita, en cobre

Decoración: frambuesas, boniato y menta.