



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO TIRAMISÚ (IÑAKI)



INGREDIENTES:

- 5cl Licor de Café Panizo
- 3cl café expreso
- 2,5cl Sirope de avellana
- 1/2 media lima exprimida
- Nata vegetal líquida
- 3 granos de café (decoración)

PREPARACIÓN:

PREPARACION:

Enfriar la coctelera con cubos de hielo y una copa cocktail con hielo pilé. Desaguar la coctelera e introducir en la coctelera el licor de café, el café expreso, el sirope de avellana y el jugo de lima exprimida. Agitar suavemente. Desaguar y quitar hielo de la copa y servir.

ELABORACION NATA:

Introducir en una coctelera francesa una cucharilla de café, para hacer el efecto hélice, e introducir la nata. Agitar suavemente para semimontarla (tipo café irlandés).

Verter la nata sobre el cocktail con la ayuda de una "bar-spoon", para crear las dos capas.

DECORACIÓN

3 granos de café sobre la nata