

Pisco Sour

MISTRAL

PISCO
Mistral[®]
AÑEJADO EN ROBLE

ZUTATEN

80 ML PISCO MISTRAL
40 ML ZUCKERSIRUP
1 BIO-EIWEIS (SEHR FRISCH, KL. M)
60 ML LIMETTENSAPF (FRISCH GEPRESST)
8 EISWÜRFEL

ZUBEREITUNG

GLÄSER (À CA. 200 ML) KALT STELLEN.

LIMETTEN HALBIEREN UND AUSPRESSEN. PISCO, ZUCKER, LIMETTENSAPF, EIWEIS UND 8 EISWÜRFEL IN EINEM STANDMIXER CA. 1 MINUTE MIXEN, BIS DIE FLÜSSIGKEIT GLATT UND SCHAUMIG IST. MISCHUNG IN DIE GEKÜHLTEN GLÄSER VERTEILEN, NACH BELIEBEN MIT ANGOSTURA BETRÄUFELN (NUR WENN SIE MÖCHTEN)

