Galliano Hot Shot



Ingredienser

♥ 2 cl Galliano (vanilje)
♥ 2 cl varm kaffe
♥ 2 cl krem

Fremgangsmåte

Start med å piske kald kremfløte til myk krem.

Ha Galliano i glasset.

Tilsett deretter varm kaffe. For at kaffen ikke skal blande seg med likøren, må du legge en snudd teskje over glasset og helle kaffen på baksiden av skjeen. Da vil kaffen renne mer indirekte i glasset i stedet for å treffe med en kraftig stråle. Vent noen sekunder til kaffen har lagt seg oppå likøren.

Topp deretter glasset med krem.

Serveres nylaget.

Tips

♥ Galliano kjøpes på polet. Bruk vanlig type eller den som heter Galliano Vanilla.

♥ Galliano Hot Shot skal "shottes", dvs det er meningen å drikke hele drinken i ett og ikke nippe til glasset (selv om jeg gjør det..). Da får man kombinasjonen av likør, varm kaffe og kald krem i munnen samtidig, som er noe av poenget med

smaksopplevelsen.

♥ Tilpass mengden til størrelsen på glassene. Mine shotglass var litt for små til å ha 2 cl av hver, så jeg brukte heller 1,5 cl av hhv Galliano og kaffe og toppet deretter glasset med krem. Du trenger ikke å måle opp kremen, men bare legge den på toppen av glasset med en teskje. Poenget er at det skal være omtrent like deler av hver av ingrediensene i hver shot.

♥ Ulempen ved å knote for mye med de tre lagene er at det kan bli mye søl og at kaffen blir kald.

♥ For smaken sin del kan du like gjerne blande varm kaffen direkte i glasset med likøren og så toppe med den kalde kremen.

♥ Og vil du være ekstra effektiv, kan du bruke krem på boks! □□

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/galliano-hot-shot