

Tom Collins 20/20

Gin	6 cl
Trible Sec	1 cl
Zitronensaft	3 cl
HolunderblütenSirup	2 cl
Eiweiss	1/2
Gewürz	Zitronen Schale
	Salz

So geht 's Shaken!
Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.
Gib alle Zutaten in Deinen Shaker, ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.
Setze das Gegenstück fest auf - und nun schüttelekräftig.
Wenn der Shaker außen beschlägt, ist alles kalt so ca. 8-10 Sekunden.
Öffne den Shaker - lege dein Barsieb auf und gebe alles auf die Eiswürfel
in Deinem Glas die geschüttelten Eiswürfel bleiben im Shaker und
sind verbraucht. Dekoriere nach Belieben, vergiss den Trinkhalm
nicht und dann servieren.

Die 3. Dimension: Mit Gewürzen und den ätherische Ölen aus den
Schalen der Zitrusfrüchte erreichen wir, durch die Stimulation
des Geruchssinnes ein erweitertes Geschmacksbild.

Unsere Konstruktion aus Gabel & Gummiring als Barsieb
1cl = 1 Esslöffel



Decorative flourish
['kockteil 'verkstatt]