

OLD MALT STYLE

LIBERTAS WHISKY SOUR

Zutaten:

- 6cl Walcher Old Malt Style
- 3cl Zitronensaft
- 1,5cl weisser Zuckersirup
- 1,5cl Eiweiß
- 2 Spritzer Angostura oder einen anderen aromatischen Bitter
- Peperoncino

Zubereitung:

Den Saft einer halben Zitrone ausdrücken und abseihen. Anschließend alle Zutaten in den Shaker geben und 15 Sekunden lang schütteln. Das Rezept sieht ein zweimaliges shaken der Zutaten vor: das erste Mal ohne Eis und das zweite Mal mit Eis, um den Mocktail zu kühlen. Den Inhalt anschließend in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen und mit einer Orangenscheibe und - wenn Sie es etwas extravaganter mögen - mit einer Maraschino-Kirsche garnieren.

OLD MALT STYLE

LIBERTAS WHISKY SOUR

Ingredienti:

- 6cl Walcher Old Malt Style
- 3cl succo di limone
- 1,5cl di sciroppo di zucchero bianco
- 1,5cl albume d'uovo
- 2 spruzzi di Angostura oppure un'altro bitter aromatico
- peperoncino

Preparazione:

Spremete il succo di mezzo limone e filtratelo. Versate nello shaker tutti gli ingredienti e agitate per 15 secondi. La ricetta prevede una doppia shakerata degli ingredienti: la prima volta senza ghiaccio e la seconda con ghiaccio, in modo da raffreddare il mocktail. Infine versate il tutto, filtrandolo, in un calice o un bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio e decorate con una fetta d'arancia e - se vi piace un tocco frivolo - con una ciliegina al maraschino.

