

Tajemná kolínka

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Curacao 1 ks
- Koňak 1 ks
- Zelená chartreuska 1 ks
- Maraskino 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový likér 1 ks
- Griotka 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vychlazeného poháru nalijeme do dvou třetin griotku a na ni zlehka vyklepneme žloutek.

Italské kolínko

Do vychlazeného poháru nalijeme do dvou třetin vanilkový likér, na něj opatrně položíme žloutek a navrch nalijeme třetinu maraskina (jemný višňový likér).

Pousse-café Français

Do vychlazeného poháru nalijeme čtvrtinu maraskina, čtvrtinu curacaa, čtvrtinu zelené chartreusky (bylinný jemně kořeněný sladký likér) a nakonec čtvrtinu koňaku.

Vždy postupujeme velice opatrně, abychom nápoj nepromíchali. Nápoj podáváme s brčkem a záleží jen na nás, kterou vrstvu nápoje budeme "usrkávat".

Pohár na kolínka (pousse-café) je velice úzký, nízký, nahoru se rozšiřující a obvykle nemívá stopku.