



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Напитки » Коктейль Клюква + Тимьян + Шампанское

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Коктейль Клюква + Тимьян + Шампанское

20 февраля 2014 08:44 · <https://open-cook.ru/recipes/koktejl-klyukva-timyan-shampanskoe>



Это более романтичный вариант использования сиропа Клюква+Тимьян

Коктейль получился нежным, сладким и волнующим, самое то для романтического ужина. Игривые пузырьки шампанского и сладость и аромат сиропа в нем возбуждают соответствующее настроение.

Автор дает название коктейлю Cranberry Thyme Sparkler, Гугл перевел Sparkler как “бенгальский огонь”, и оно полностью описывает характер самого коктейля.

Для приготовления сиропа “Клюква+Тимьян” вам потребуется вот этот рецепт

А источник находится ТУТ

Для 1 порции:

- 2-3 ст.л. сиропа “Клюква+Тимьян”
- 2 ст.л. клюквенного сока
- шампанское или игристое вино
- лед

Нужно взять стакан Хайбол (высокий стакан, правильной цилиндрической формы) и налить в него сироп и сок. Наполнить стакан льдом и добавить шампанское.



Но я забыла о хайболе, пока готовила коктейль и в итоге он у меня не в том бокале, что был нужен. Я увлеклась и взяла бокал для вина, налила сок и сироп, добавила чуть-чуть льда и шампанское, получив в итоге опять двухслойный коктейль, так как сироп довольно тяжелый и вязкий.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В любом случае должно получиться вкусно, так что сладкого свидания вам.



ореп-суджлг Открытая кухня Анны Нечаевой