



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

TENTATION CREAM (ANDRES DAVID)



INGREDIENTES:

3cl. Licor de Crema con Orujo panizo

2cl. Aguardiente de Orujo panizo

2cl. Licor de café Panizo

3cl. nata

1,5cl. sirope de chocolate blanco Monin

PREPARACIÓN:

Añadimos los ingredientes a una coctelera con hielo y agitamos.

Luego servimos en una copa de champagne ribeteada con virutas de chocolate, y añadimos 3 granos de café en su interior.