



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
PARLADA EN TERA (CRISTO JESÚS GARCIA LUIS)



INGREDIENTES:

- 5 cl Licor de Café Panizo
- 1 cl de Imperial Brandy Torres 15
- 2 cl de sirope de Brownie
- 2 cl de sirope de tiramisú

- 3 cl de nata líquida

PREPARACIÓN:

Trago digestivo

Agitamos previamente en *dry shake* para emulsionar bien los ingredientes y luego enfriamos en coctelera para servir mediante una técnica de doble colado.

Rallamos un poco de chocolate y flambeamos una nube.

Maridamos con un Brownie hecho con los mismos sabores del cóctel... café, chocolate y tiramisú.