

1 White Russian

Zubereitung

aus wikipedia: "Bei der klassischen Zubereitung des White Russian werden zwei Teile (zum Beispiel 4 cl) Wodka mit einem Teil (2 cl) Kaffeelikör (wie Kahlúa oder Tia Maria) auf Eiswürfeln verrührt und entweder ohne Eis in eine vorgekühlte Cocktailschale abgeseiht oder auf Eiswürfeln in einem Tumbler serviert. Zuvor wurden ein bis zwei Teile Sahne leicht angeschlagen, so dass sie noch fließt und nicht steif ist. Die Sahne lässt man über dem Rücken eines Barlöffels vorsichtig in das Glas gleiten („floaten“), wobei sich die Schichten nicht mischen sollen.[2] In einfacheren Varianten wird auf das Aufschlagen der Sahne verzichtet oder es wird stattdessen Milch verwendet. Der Drink wird dann meistens direkt im Trinkglas (Tumbler oder Longdrinkglas) auf Eiswürfeln zubereitet („gebaut“) und, anders als die klassisch geschichtete Version, mit einem Strohhalm serviert. Der Black Russian ist eine Variante, bei der auf Sahne und Milch verzichtet wird. Bei der Zubereitung werden Wodka und Kaffeelikör (ursprünglich Kahlúa) im Verhältnis 2:1 über Eiswürfel in einen kleinen Tumbler gegeben und kurz verrührt. Der Black Russian soll auf Gustave Tops, den langjährigen Barchef des Brüsseler Hotels Metropole, zurückgehen und erstmals in den 1950er Jahren serviert worden sein."

Zutaten

4 cl	Wodka
2 cl	Kaffeelikör
2 cl	Sahne
<hr/>	
8 cl	