

SZKOCKI SPADKOBIERCA

elegancki – kwaśny – zbalansowany

Na bazie: **Volante Highland Legacy Malt**



Mocktail inspirowany klasycznym Whisky Sour

Wytrawny, cytrusowy i aksamitny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Highland Legacy Malt. Klasyczna receptura z białkiem jajka nadaje mu kremową teksturę i elegancką pianę — idealny na spokojne wieczory i bardziej ceremonialne okazje.



Składniki:

- 50 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 25 ml soku z cytryny
- 15 ml syropu cukrowego
- 1 białko jajka
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wlej wszystkie składniki do shakera bez lodu.
2. Wykonaj dry shake przez ok. 10–15 sekund, aby dobrze spienić białko.
3. Dodaj lód i wstrząsaj energicznie przez kolejne 10–15 sekund.
4. Przecedź do niskiej szklanki typu old fashioned lub kieliszka coupette.
5. Podawaj od razu.

Dekoracja (garnish):

- laska cynamonu
- opcjonalnie: przyprawa do pierników