Onze winkel Eext

**After-dinner: bakkietroost**

**Ingrediënten:**

* 30 ml (Schermer) vanille jenever
* 15 ml (Galliano Ristretto) koffie likeur
* 30 ml Wynand Fockink ‘Vergeet mij niet’ likeur, alternatief is
* kersenlikeur of een andere rood fruit likeur
* 30 ml espresso
* ijsblokjes
* Haags Hopje en mini wasknijper voor garnering

**Benodigheden**

* cocktailshaker, alternatief is jampotje, afsluitbare fles oid.
* Hawthorn strainer, alternatief is een zeefje
* jigger, alternatief is maatbeker of shotglas
* cocktailglas (het liefst met een steel)

**Bereiden:**

1. Schep het cocktailglas vol met ijsklontjes zodat het glas goed
koel wordt. (Tip: Je kunt het glas ook van te voren in de vriezer
zetten als je hier ruimte voor hebt. Op die manier blijft je
drankje langer koud.)
2. Doe de vanille jenever, ‘Vergeet mij niet’ likeur, koffie likeur en
de espresso in de kleine beker van de cocktailshaker.
3. Schep de grote beker van de shaker vol met ijs, doe de
inhoud van de kleine beker in de grote beker, zet de kleine
beker scheef erin en geef hem een tik zodat ze goed
klemmen.
4. Shake de cocktail voor een paar seconden.
5. Schenk de cocktail door de strainer in de kleine beker van de
shaker en gooi het achtergebleven ijs weg.
6. Klem de grote beker weer op de kleine beker en shake de
cocktail nu nog een keer voor een aantal seconden. Zonder ijs
shaken wordt ook wel ‘dry shaken’ genoemd.
7. Haal het ijs uit het cocktailglas en schenk de cocktail in het
gekoelde glas.
8. Garneer de cocktail met een Haags Hopje. Maak deze vast
met een mini wasknijper op het glas.