Sette cocktail speciali per servire i fan di Batman

enhanced-10885-1434741222-1-e451ddfe

Ecco sette deliziosi cocktail per servire chi ama Batman. Questi mix erano originariamente mescolati per una una festa "bro-dal" dedicata al celebre duo composto da Batman & Robin. Eccoli quindi questi sette cocktail che stanno facendo impazzire gli Usa e soprattutto gli amanti dell'eroe mascherato.

enhanced-7705-1434741778-2## 1. Il Bruce Wayne

Qualcosa di magico accade al caffè freddo quando si agita con il whisky e lo sciroppo d'acero: È possibile ottenere una bella schiuma cremosa sulla parte superiore - quasi come un Guinness - che nasconde le profondità più oscure nella parte inferiore (contiene tanta caffeina, sufficiente per supportare un qualsiasi supereroe notturno).

Occorre

130 cl di caffè nero e ghiacciato
56 cl di bourbon
15 cl di sciroppo d'acero

Preparare una tazza di caffè e lasciare raffreddare fino a che diventa freddo. Misurare tutti gli ingredienti in uno shaker pieno di ghiaccio e agitare bene, fino a quando sono refrigerati e il composto spumoso. Versare nel bicchiere con ghiaccio.

enhanced-10895-1434741312-1## 2. The Boy Wonder

Questa bevanda è per chi prova amore per la tequila sunrise e il mimosa, perfetta per il brunch in stile Bruce Wayne. Le misure sono solo indicative: sentitevi liberi di aggiungere tanto champagne quanto vi aggrada.

Occorre

85 cl di succo d'arancia
56 cl vino frizzante
28 cl di tequila

qb Granatina Splash o succo di ciliegia al maraschino
Versare la tequila, il succo di frutta e lo spumante in un flute di champagne e mescolare. Guarnire con una fetta di lime.

enhanced-17815-1434741352-13. The Joker
Occorre
85 cl di infuso di vodka Jolly Rancher
14 cl di succo di lime
1 Seltzer
All'infuso aggiungere una tazza e mezza di vodka, chiudere e shakerare, lasciar riposare durante la notte. Estrarre dal frigor al momento dell'uso. Aggiungere 385 cl di infuso di vodka Jolly Rancher e succo di lime in un bicchiere Collins con ghiaccio, mescolare e riempire con seltz. Guarnire con una fetta di lime.

enhanced-15438-1434741366-134. The Poison Ivy
Questo cocktail è molto "erbaceo" ed eroga una potenza infinita.
Occorre
56 cl di Gin
28 cl di St. Germain
20 cl di succo di lime appena spremuto
3 rametti di basilico fresco
2 rametti di menta fresca
Miscelare bene tutti gli ingredienti in uno shaker. Riempire con ghiaccio, agitare energicamente per almeno 20 secondi (questo contribuirà a rompere le erbe e dare alla bevanda il suo colore e sapore), e versare in un bicchiere coupé.

enhanced-2204-1434741379-15. Il Mr. Freeze
Occorre

17 cl di succo di ananas
42 cl di rum bianco
42 cl di Blu Curaçao
3-4 caramelle blu lampone Jolly Rancher (opzionale)
Divide il succo di ananas in più sezioni e congelare. Con un mortaio e un pestello battere le caramelle Jolly Rancher e mettere i cristalli su una piccola mensola. Strofinare il bordo di un bicchiere di margarita con una fetta di lime e far aderire i cristalli delle caramelle a bordo bicchiere, poi raffreddare

in frigo o nel congelatore. Mixare i cubetti di succo d'ananas al rum e al Blu Curaçao con un frullatore. Versare in un bicchiere e servire con cannuccia.

enhanced-9665-1434741397-16. La Catwoman

Ribes nero liquore è l'ingrediente segreto di una bevanda che è buio, sofisticata, e agrodolce abbastanza per soddisfare Selina Kyle.

Occorre

56 cl bourbon whiskey

28 cl vermouth dolce

15 cl di creme de cassis

15 cl di succo di limone appena spremuto

Dash bitter

Shakerare tutti gli ingredienti energicamente con ghiaccio e versare in un bicchiere da Martini (o servire con ghiaccio, se preferite).

enhanced-17681-1434741414-37. Il Alfred

Il perfetto low-key a basso contenuto alcolico da servire al vostro datore di lavoro nel pomeriggio.

Occorre

2 tazze di Pimm # 1

3 tazze di tè nero refrigerato

2 bottiglie di ginger beer da 35 cl cad. (Reed o Gosling)

1 limone

1 arancia

6 rametti di menta fresca

Lavate il limone e l'arancia e tagliateli a rondelle sottili. Aggiungere agli agrumi ilPimm e il tè in una grande brocca, mescolare e tenere in frigo almeno un'ora sino a che non è freddo. Per servire, aggiungere del ginger beer.