



GENERELL

# Sipping Cream

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **10**

Något gott att sippa på? Gör din egen gräddlikör (baileys-stil) - den godaste jag någonsin druckit.



Sipping Cream låter jättegott. Bourbon älskar jag i alla former. Såklart ska vi ha lite

sipping cream och sippa på efter maten. Låter inte bara gott, låter även tjuusigt...  
Min vän Linnea Johansson, supertrevliga, duktiga festfixaren i New York, gjorde den här drinken efter en helg i Nashville då hon hörde talas om en kvinna som gjorde sin egen sipping cream. Linnea var tvungen att testa och det blev så gott att drinken senare serverades på det legendariska hästracingpartyt Kentucky derby. Drinken finns med i hennes bok Recept från sena kvällar i New York.

Jag testade en halv sats och den gick åt medan jag skrev inlägget ha ha ;-)  
Det är onödigt gott. Den godaste gräddlikör jag någonsin druckit (smakar åt Bailey-hållet).

Godare än godis. Sip away!

Tips 1: perfekt ha-något-med-sig present. Tänk bara på att den måste hållas kyld!

Tips 2: ta med den på picknick, håll den kyld och skaka - voilà - flytande dessert.

Det går utmärkt att göra en halv sats. Ät resten av den öppnade burken kondenserad mjölk till glass med bär.



## INGREDIENSER

2-4 dl bourbon eller whisky

2 dl vispgrädde

400 g sötad kondenserad mjölk (ca 1 brk)

2 msk chokladsås

1 msk pulverkaffe

2 msk vaniljsocker

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Kör alla ingredienser i en mixer och börja med den mindre mängden bourbon. Smaka av och justera. Mer bourbon? Smaksak. Jag älskar bourbon så jag har i den större mängden :) Tillsätt eventuellt florsocker om du vill ha det sötare.
- 2** Servera drinken kall med några isbitar. Glöm inte att röra/skaka om vid varje påfyllning! Spriten konserverar grädden och gör att den håller i kylan minst 2 veckor.