

# Ramos Gin Fizz med semla-twist.

Bartendern Tina Shine ger här sitt recept på Ramos Gin Fizz med en läcker semla-twist!



1 DRINK



10 MIN

Cocktail

## Ramos Gin Fizz med semla-twist

### Ingredienser:

60 ml Hernö gin  
15 ml citron juice  
15 ml lime juice  
20 ml grädde  
20 ml orgeat\*  
1 grön kardemummakapsel  
2 stänk orange blossom water  
Äggvita från ett helt ägg  
Sodavatten

### Gör så här:

1. Lägg ett highballglas av mindre variant i frysen först och främst.
2. Mortla den gröna kardemumman i shakern och häll sedan i alla ingredienser förutom sodavattnet.
3. Skaka ordentligt med vanlig kub-is i cirka två minuter. Sila sedan av

vätskan och släng isen.

4. Krossa två isbitar med en hammare i en handduk. Häll tillbaka vätskan och den krossade isen i shakern och skaka tills inget ljud från isen hörs mer.

5. Ta fram glaset ur frysen och häll i en liten skvätt sodavatten.

6. Sila sedan ner hälften av drinken försiktigt i mitten av glaset och låt vila en stund.

7. Häll långsamt i resten av drinken. Vänta en stund till. Häll i lite sodavatten i shakern, rör om försiktigt och häll i mitten av det marängliknande fluffet som skiktat sig i glaset, se hur skumkronan växer.

8. Pudra till sist lite florsocker blandat med mald kardemumma på toppen.

9. Obs: för mycket sodavatten blir inte gott! Lägg hellre ett par isbitar i glaset för att fylla ut om vätskan inte når upp till kanten.

## Orgeat

### Ingredienser:

300 g mandlar (jag använde med skal för att få färg och lite extra smak)

3 dl vatten

3,5 dl strösocker

30 ml vodka

1 tsk orange blossom water

### Gör så här:

1. Orgeat kan du köpa i vissa välsorterade mataffärer eller online. Men vill du göra din egna så följer du receptet här nedanför.

2. Rosta mandlarna lätt i ugnen på svag värme (ca 4 minuter på 200 grader), låt svalna och pulvrисera sedan mandlarna i en blender.

3. Häll socker och vatten i en kastrull och låt koka upp så att sockret löses upp. Häll i mandeln och rör om.

4. Låt sjuda på svag värme tills det kokar och häll då upp smeten i en bunke.

5. Täck över, låt svalna och ställ sedan in i kylan över natten.

6. Sila den tjocka vätskan genom en silduk och hjälp den på traven genom att pressa försiktigt emellanåt.

7. Addera 30 ml vodka och en tesked orange blossom water. Rör om och häll upp på flaska. Förvara i kylan i högst en månad.

## Läs Tinas krönika om Ramos Gin Fizz här ->



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

## Hernö Gin

Systembolagsnummer: 86927

328,00 kr

---

Hernö Gin är en riktig hantverksgin som bland annat har vunnit titeln "World's best Gin & Tonic-gin". Det hindrar den förstås inte från att göra sig utmärkt även i en Ramos Gin Fizz.



Vilka butiker har drycken?

## Thomas Henry Soda Water

15,95 kr

---

Den traditionella produkten i Thomas Henry-serien och bär uppfinnarens signatur. Vattnet har en naturlig sötma och en härlig bubblighet.

Utskrift