

# *Garcia Sour*

Härlig variant för den som gillar en sötsyrlig drink med tydlig karaktär.

## *Ingredienser*

4 cl Tequila Garcia Lemon  
3 cl citronjuice  
En tesked Florsocker  
Ett stänk Frothee



## *Garnering och utrustning*

Citronskiva  
Cocktailkörsbär på spett  
Is  
Shaker  
Old-fashioned glas

## *Så här gör du*

1. Fyll en cocktailshaker med is och häll i alla ingredienser utom frukten.
2. Skaka kraftigt i tio sekunder och sila över ett kylt old-fashionedglas.
3. Garnera med frukten, eventuellt med hjälp av ett barspjut.

## *Kommentar*

Whisky Sour är kanske den mest kända sour drinken, men denna är betydligt fräschare. Skummet är enligt många ett måste i denna drink, som också kan serveras on the rocks.

*(Foto Martin Hanner, menyse)*