



Dark Arts - årets finska lakritscocktail

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **5 min** Portioner: **1**

Dark Arts är Årets lakritsdrink på Lakritsfestivalen i Helsingfors. Drinken är skapad av Timo Siitonen, grundare av den prisbelönta baren A21.

Lakritsfestivalen arrangeras nu för tredje gången, den 29-30 oktober i Helsingfors, Finland. Precis som för den årliga Lakritsfestivalen i Stockholm, är Tuija Räsänen arrangör även i Helsingfors.

Här kan du läsa mer om Lakritsfestivalen i Finland. eller om Lakritsfestivalen i Stockholm.

Gillar du lakritsdrinkar kan du även testa Årets lakritsdrink 2016 - Liquorazz - som blev en dundersuccé.

Bilder och recept: lakritsfestivalen.se



INGREDIENSER

2 cl mörk rom
2 cl galliano ristretto
2 cl lakrids sweet liqourice sirap blandat med sockersirap
1 dubbel espresso
0.5 cl vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg i alla ingredienser i en shaker. Fyll shakern med is och skaka om kraftigt i 12 sekunder. Häll upp drycken i glaset genom en sil. Garnera drinken med lakritspulver och kaffebönor.