



Wino Toskanii

Spritz Oil al Tabasco Verde - Spritz z dodatkiem oliwy z oliwek i zielonego Tabasco

Składniki na 10 osób:

Spritz:

- 1 butelka prosecco
- 400 ml Aperolu
- 50 g białej czekolady
- 50 g maltodekstryny
- 30 ml oliwy z oliwek extra vergine
- 30 ml oliwy o smaku cytrynowym
- starta skórka z 2 limonek
- zielone tabasco
- lód w kostkach

Szaszłyczki:

- 10 małych kuleczek mozzarelli
- 10 pomidorków cherry
- 10 zielonych oliwek
- 10 listków bazylii

Przygotowanie:

Wlej do rondelka obydwie oliwy oraz maltodekstrynę i podgrzej intensywnie mieszając trzepaczką. Zastosowanie maltodekstryny sprawi, że mieszanina stanie się miękka i plastyczna. Rozpuść białą czekoladę i posmaruj szczoteczką górną krawędź szklanek do drinka, następnie zanurz krawędzie szklanek w mieszaninie z rondla tak, aby przylgnęła do czekolady. Umieść tak przygotowane szklanki w zimnym miejscu. W międzyczasie przygotuj szaszłyczki nadziewając na patyczki małe pomidorki, oliwki, mozzarellę i listki bazylii. Wrzuć do szklanek kostki lodu, wlej Aperol, dodaj dwie krople zielonego tabasco, startą skórkę z limonki i prosecco, całość wymieszaj. Na szklanki ze spritzem ułóż przygotowane uprzednio szaszłyczki.