

Old fashioned mit Kakao und Kokos Sous Vide

Autor: Alex Kratena



Zutaten

Old Fashioned (Sous Vide):

500 ml gereifter Rum
100 ml Zuckersirup
200 ml gefiltertes Wasser
10 ml Angosturabitter
5 ml Orangenbitter
100 g Kakaoraspeln
100 g Kokosflocken

Glas: Old Fashioned
Methode: über Eis gießen
Eis: Große Eiswürfel

Zubereitung

Old Fashioned (Sous Vide):

Alle Zutaten zusammen vakuumieren und im Wasserbad des **fusionchef** bei 65 °C für 5 Stunden Sous Vide garen. Abkühlen lassen und durch einen Papierfilter sieben.

Vor dem Servieren in einer verschlossenen Flasche für mindestens 2 Stunden bei -2 °C in den Kühlschrank oder bei -4 °C in das Gefrierfach stellen.

80 ml des Old Fashioned über das Eis gießen und servieren.

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Alex Kratena.