

DRINKS.

Golden Dream



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Orangenlikör
- **1cl** Galliano
- **4cl** Orangensaft
- **3cl** Sahne

Zubereitung

1. sämtliche Zutaten auf Eis in einen Cocktailshaker füllen und gut Schütteln
2. in ein vorgekühltes Martiniglas abseihen und nach belieben mit einer Zitronenzeste garnieren.



Beschreibung

Es ist eher selten, dass der Ursprung eines international bekannten Cocktails wirklich nachgewiesen werden kann. Bei der Entstehungsgeschichte des Golden Dreams ist der Fall jedoch klar: Bei einem Bartender Mixwettbewerb in L.A. 1959 gewann Roy S. Sharon den ersten Preis der U.S.A. Cocktail Competition mit der Erfindung des Golden Dreams. Er setzte sich gegen 62 Konkurrenten durch und gewann neben dem Preisgeld von 1000 US Dollar eine Reise nach Golden. Bis 2011 wurde der Cocktail von der International Bartenders Association als Dessert-Cocktail geführt. Heute fällt er in die Kategorie „Zeitgenössische Klassiker“. Das auf Galliano und Triple Sec basierende Getränk wird mit Orangensaft und Sahne verfeinert und anschließend als Shortdrink im Martiniglas serviert.