Состав:

(на 1 порцию)

30 г виски

30 г сухого белого вермута

30 г ананасового сока

30-40 г колотого льда

1 долька лимона

Рецепт коктейля Биг Бен:

Смешать в шейкере колотый лед, виски, сухой белый вермут и ананасовый сок. Шейкер хорошенько встряхнуть, затем процедить через ситечко в невысокий стакан.

Украсить коктейль долькой лимона.

Коктейль Биг Бен имеет слегка суховатый, немного строгий, выдержанный вкус. Безусловно, есть в нем что-то элегантно-галантное и немного чопорное, словом, есть в нем что-то английское. Видимо, поэтому и называется он Биг Бен в честь знаменитой часовой башни Вестминстерского дворца в Лондоне.

Кстати, на сегодняшний день существует множество вариаций на тему коктейля Биг Бен. Так, вместо виски в него добавляют джин, иногда вместо сока в этот коктейль добавляют содовую или тоник и даже кладут одну вишенку для коктейлей. Благодаря этому вкус коктейля постепенно меняется, он как бы раскрывается, также в коктейле образуется множество пузырьков, что очень его украшает.