Состав:

(на 1 порцию)

20 г ликера Kahlua (кофейный ликер)

20 г ликера Bailey's Irish Cream

20 г ликера Cointreau (апельсиновый ликер)

Дополнительно потребуются:

трубочка для коктейля

зажигалка

Рецепт коктейля Б-52:

В специальную тонкую и высокую ликерную рюмку по ножу следует аккуратно налить сначала кофейный ликер Kahlua, затем ликер Bailey's Irish Cream, после чего аккуратно налить апельсиновый ликер Cointreau. Важно не допускать смешивания слоев, для этого каждый ликер должен наливаться достаточно медленно. В правильно приготовленном коктейле все три слоя видны отчетливо и не смешиваются.

Приготовленный таким образом коктейль поджигают при помощи зажигалки. Коктейль необходимо быстро выпить через трубочку, пока он горит.

Считается, что свое название коктейль Б-52 получил в честь бомбардировщика Боинг Б-52, а придуман он был в одном из баров Малибу, США. По другой версии, коктейль Б-52 придумали американские летчики во время Второй Мировой Войны.