

## Cocktail B 52

### Preparazione

La versione shot:

1. Versare nell'ordine Kahlua, Bailey's e Grand Marnier in un bicchiere da shot in modo da creare tre strati sovrapposti.
2. Per evitare che si mescolino mentre si stà versando i liquori, ci si può aiutare con un [bar spoon](#) (cucchiaino dal manico lungo) o accostando l'imboccatura del [metal pour](#) (beccuccio dosatore) alla superficie del bicchiere in modo da rallentare il flusso.
3. Prima di servire, dare fuoco in superficie affinché si incendi il Grand Marnier e servire prima che la fiamma si spenga.

### Consigli e curiosità

Il nome si riferisce al bombardiere a lungo raggio [Boeing B-52 Stratofortress](#), utilizzato nella guerra del Vietnam per sganciare le famosi e tristi bombe incendiarie al *napalm*. Da questo, probabilmente l'uso di dar fuoco alla superficie del cocktail.

La ricetta, nella versione IBA (International Bartender Association) prevede:

2 cl Kahlua , 2 cl di Bailey's, 2 cl Grand Marnier