

Cocktails Rezepte mit Sahne

Porto Flip

Zutaten :

4 cl Portwein (rot)
1 cl Cognac
1 cl Zuckersirup
2 cl Sahne
1 St Eigelb
Eiswürfel
Muskatnuß
Alkohol: 14%

Kategorie: Flip
Dekoration: Pfirsich
Menge: 8 cl



Alle Zutaten außer der Muskatnuß in den Shaker geben. Kräftig schütteln und die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas abgießen. Vor dem Servieren den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen.

Bemerkung:

Samtweich - warum nicht einmal einen Porto Flip zum Frühstück probieren?

Zusatz Info :

Portwein (rot) 19%

Portwein ist eine portugiesische Spezialität, für die der Wein von bis zu 20 Rebsorten vermischt und mit einem Weindestillat versetzt wird. Auf diese Weise in seiner Gärung gehemmt, entwickelt der Portwein seinen eigentümlichen Charakter bei der Reifung in Eichenholzfässern. Der dunklere, rote Portwein ist in der Regel jünger als sein helleres Pendant, das durch die lange Lagerung immer mehr von der Farbe der Trauben verliert.