

Cocktail Rezepte

Beeren & Eis Cocktail

Zutaten :

4 cl Creme de Cassis
4 cl Johannisbeersaft
1 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
8 cl Sekt
Vanilleeis
Alkohol: 9%

Kategorie: Longdrink
Menge: 18 cl



Alle flüssigen Zutaten außer Sekt zusammen mit einer Kugel Vanilleeis in den Elektromixer geben und gut durchmixen. Die Mischung in ein Fancyglas oder ein hohes Becherglas abgießen und je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen.

Zusatz Info :

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.

Sekt 12%

Die im deutschsprachigen Raum hergestellten Schaumweine werden als Sekt bezeichnet. Es werden weiße, rote und roséfarbene Sekte angeboten, die das gesamte geschmackliche Spektrum zwischen trocken (brut) und lieblich (süß, doux) abdecken. Für die Verwendung in der Bar empfiehlt sich ein trockener, weißer Sekt; je nach Geschmack kann aber auch mit einer anderen Sorte experimentiert werden. Wird in einem Rezept Champagner verlangt, so kann in der Regel durchaus auch ein hochwertiger Sekt verwendet werden.