

Cocktail Rezepte

Cherry Rum Cocktail

Zutaten :

3 cl Rum (weiß)

2 cl Kirschlikör

3 cl Sahne

Eiswürfel

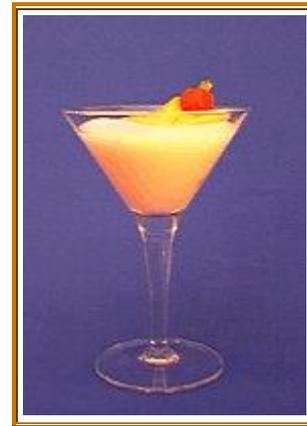
Alkohol: 20%

Kategorie: Cocktail

Geschmack: süß

Dekoration: Cocktailkirsche

Menge: 8 cl



Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info :

Rum (weiß) 38%

Weißer Rum hat einen erheblich zarteren Geschmack als der "echte braune" Rum. Er eignet sich daher zum Mixen vielfach besser, denn er überdeckt das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark.

Der bekannteste weiße Rum ist der beliebte "Bacardi Light-Dry". Zum Mischen in Drinks kann aber auch eine andere Marke verwendet werden, die zumeist erheblich günstiger angeboten werden als der Marktführer.

Kirschlikör 25%

Fruchtsaftlikör aus dem Saft von Süß- oder Sauerkirschen; oft wird bei der Herstellung auch Kirschwasser mitverwendet.

Bekannte Kirschliköre sind z.B. der Cherry Heering aus Dänemark, Luxardo aus Italien oder der deutsche Eckes Edelkirsch.

Sahne 0%

Durch die Beigabe von (flüssiger) Sahne werden Drinks cremiger und weicher im Geschmack. Auf diese Weise können auch sehr harte Mischungen zu einem süßen Genuß werden.