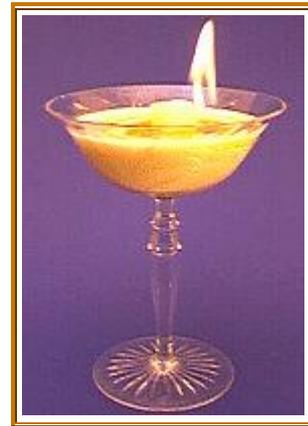


Cocktail Rezepte

Elysée flambée Cocktail

Zutaten :

3 cl Kahlúa
2 cl Peach Brandy
1 cl Blue Curacao
1 cl Cream of Coconut
1 cl Milch
1 cl Rum (hochprozentig)
1 St Würfelzucker
Eiswürfel
Orangen
Alkohol: 27%



Kategorie: Fancy Drink

Menge: 9 cl

Alle flüssigen Zutaten außer Rum mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen.

Einen Zuckerwürfel mit hochprozentigem Rum tränken, auf einer Orangenscheibe auf den Drink legen, anzünden und den fertigen Drink sofort servieren.

Bemerkung:

Rezept von Karim Trabelsi, kreiert am 04.10.96 in der Elysée-Bar des Hotels Residence, Herrenberg.

Zusatz Info :

Kahlúa 26%

Kahlúa ist ein dunkelbrauner mexikanischer Likör aus Kaffeebohnen und Tequila. Nach einem überlieferten Geheimrezept wird der Likör unter Zusatz von Kräutern und Vanille hergestellt; er zeichnet sich durch einen einzigartigen kräftig-süßen Kaffeegeschmack aus.