

Cocktails mit Sahne Rezepte

Blackberry Cream

Zutaten :

4 cl Brombeerlikör
2 cl Gin
2 cl Sahne
1 St Eigelb
Eiswürfel
Alkohol: 24%

Kategorie: Cocktail

Dekoration: Karambole (Sternfrucht)

Menge: 8 cl



Alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in eine vor gekühlte Cocktailschale abseihen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Brombeerlikör 30%

Brombeerlikör ist ein aus dem Saft von Brombeeren erzeugter dunkelroter Fruchtsaftlikör mit kräftigem, säuerlich-fruchtigem Geschmack. Der bekannteste Brombeerlikör ist die "Echte Kroatzbeere", die aus wilden Waldbrombeeren hergestellt wird und sich durch einen besonders herben Geschmack und eine sehr dunkle Farbe auszeichnet.

Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden. Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, dass er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.