

Cocktails mit Sekt Rezepte

Cherry Blossum Colada

Zutaten :

12 cl Kirschsafft
1 cl Kokossirup
8 cl Sekt
Eiswürfel
Alkohol: 5%

Kategorie: Longdrink
Dekoration: Orange
Menge: 21 cl



Kirschsafft und Kokossirup zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Longdrinkglas abseihen. Je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen. Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info :

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.

Kokossirup - Alkoholfrei

Nahezu alle Siruphersteller haben auch einen Kokossirup im Angebot, der aus Kokosmilch, Wasser und Zucker gewonnen wird. Kokossirup kann in der Bar bei nahezu jedem Rezept durch Cream of Coconut, das ist in Dosen abgefüllte eingedickte Kokosmilch, ersetzt werden.