

Cocktail Rezepte

Roger Verge Cocktail

Zutaten :

1 cl Creme de Cassis
1 cl Cointreau
13 cl Champagner
Alkohol: 14%

Kategorie: Cocktail
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Orange
Menge: 15 cl



Den Creme de Cassis und den Cointreau in eine Sektschale oder einen Sektkelch geben und je nach Belieben mit möglichst eisgekühltem Champagner 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.