

Cocktail-Rezept

GRASSHOPPER

SCHWIERIGKEIT

JAHRESZEIT — *Herbst / Sommer / Winter / Frühling*

VERKOSTUNGSZEIT

Einführung

Dieser Cocktial wurde in Tujague kreiert, das 2. älteste Restaurant von New Orleans, geöffnet im Jahre 1856.

Zutaten

PEPPERMINT PASTILLE	30 ML
KAKAO WEIß LIKÖR	30 ML
MILCH	60 ML

Cocktailzubereitung

1/5 Die Zutaten in einen Shaker geben.

2/5 Den Shaker zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln füllen.

3/5 7 bis 10 Sekunden kräftig schütteln.

4/5 In ein vorgekühltes, eisfreies Glas abseihen.

5/5 Garnieren & servieren.

Präsentationstipps

METHODE — *Im Shaker*

GLASWAREN — *à cocktail*

DEKORATION — *feuille de menthe*

Auch zu entdecken

Mittel

SCHWIERIGKEIT

Hauptzutaten

Banane du Brésil & des Caraïbes Likör
Café du Honduras
Peppermint Pastille



Korsika

AFTER EIGHT MARTINI

SCHWIERIGKEIT

Hauptzutaten

Peppermint Pastille
Kakao Weiß Likör



Korsika

SHAMROCK COCKTAIL

SCHWIERIGKEIT

Hauptzutaten

Irischer Whiskey
Trockener Wermut