

Cocktail Rezepte

Cassandra Cocktail

Zutaten:

4 cl Creme de Cassis
2 cl Brandy
3 cl Sahne
Schlagsahne
Eiswürfel
Alkohol: 15%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Menge: 9 cl

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben, kräftig schütteln und durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abseihen. Mit einem Löffel vorsichtig eine Haube aus geschlagener Sahne auf den Drink setzen.

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.

Brandy 36%

"Brandy" ist die englische Bezeichnung für Branntwein und benennt in englischsprachigen Ländern auch die bei uns als Weinbrand und Cognac bekannten Produkte. Der typische Brandy kommt heute aber aus Spanien und Portugal, wo durch die Verwendung spezieller südeuropäischer Traubensorten ein besonders weicher, leicht süßlich schmeckender Branntwein erzeugt wird.